

57
406 ПОВАРЕННАЯ
КНИГА,

СОДЕРЖАЩАЯ ВЪ СЕБѢ
1102 НАСТАВЛЕНІЙ,
ВЪ 15 ОТДѢЛЕНІЯХЪ.

СОСТАВЛЕНА
ОБЩЕСТВОМЪ ОПЫТНЫХЪ ХОЗЯЕКЪ.

Изданіе четвертое.

Съ дополненіемъ по наставленіемъ Яра.

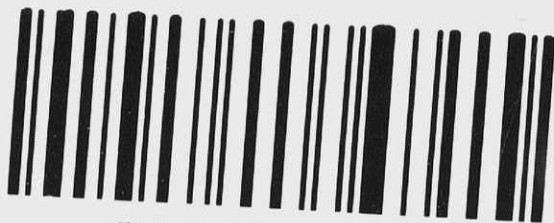
4.1
М О С К В А.

Въ Типографіи П. Глушкова.

1864.

Дозволено Цензурою. Москва. Августа 3-го.
1863 года.

38969-0



2007334092

Печатано съ изданія 1849 года.

ВВЕДЕНИЕ.



Для приготовленія вкусныхъ и хорошихъ кушаньевъ недостаточно того, чтобы знать только составныя части или спеціи, изъ которыхъ они приготовляются, но надобно также уметь надлежащимъ образомъ употреблять эти части; сюда относятся множество мелкихъ правилъ и замѣчаній, которыя не могутъ быть означены во всякомъ на-

ставленіи, и къ которымъ привыкають нерѣдко послѣ многихъ непріятныхъ опытовъ. Мы старались собрать здѣсь важнѣйшія изъ этихъ правилъ, и просимъ обратить на нихъ должное вниманіе, будучи увѣрены, что всякая заботливая хозяйка легко научится чрезъ то готовить самыя вкусныя кушанья.

Всякое мясо, покупаемое у мясника, надлежитъ обмыть сперва въ холодной, потомъ въ горячей водѣ, и хорошенько очистить ножомъ или чистою щеткою и снова промыть въ холодной водѣ; послѣ того положить мясо въ горшокъ, или въ кастрюлю, поставить на огонь, съ холодною рѣчною водою; когда вода начнетъ закипать, снимать пѣну ложкою и потомъ варить мясо исподоволь нѣсколько часовъ. Жиръ съ супа должно снимать не прежде, какъ мясо размягчится, въ противномъ случаѣ оно сдѣлается сухимъ. Все, что только варится, надобно варить медленно: супъ бываетъ отъ того сочнѣе и свѣтлѣе;

обращать вниманіе на то, чтобъ онъ не переставалъ кипѣть, и если очень укипаетъ, подливать не холодную, а горячую воду.

Овощи всякаго рода должны быть молодые и свѣжіе. Только что полученные съ огорода, бываютъ вкуснѣе и скорѣе увариваются, нежели пролежавшіе нѣкоторое время. Очистивъ и промывъ овощи, не должно оставлять ихъ въ водѣ, но тотчасъ же разрѣзывать и ставить съ холодною водою на огонь. Когда овощи размякнутъ, то ихъ сгущаютъ мукою или тертымъ хлѣбомъ; но этого не надобно дѣлать преждевременно, ибо когда въ овощи подсыпаютъ муку, то они не могутъ уже болѣе развариваться. Всякаго рода капусту (за исключеніемъ цвѣтной) надлежитъ сперва варить въ горячей водѣ, а потомъ уже разваривать въ мясномъ бульонѣ или въ водѣ. Сухіе овощи варятъ въ холодной рѣчной водѣ, сливаютъ ее черезъ пять минутъ, наливаютъ опять другую воду или мясной бульонъ, и продолжаютъ

варить. Остающуюся вареную спаржу можно сберегать до слѣдующаго дня въ той самой водѣ, въ которой варили ее; точно также и цвѣтную капусту.

Съ рыбѣ надобно счищать чешую, распластывать имѣ брюхо, вынимать кишки и отдѣлять желчь отъ печени. — Печень варить вмѣстѣ. Всякую рыбу надобно варить и употреблять въ пищу тотчасъ же по вынутіи изъ воды — отъ того бываетъ она гораздо вкуснѣе. Когда хотятъ сохранить рыбу до слѣдующаго дня, то надлежитъ, ни мало не мѣшкая, приготовить ее, сварить надлежащимъ образомъ, положить въ бульонъ и послѣ снова разогрѣть вмѣстѣ съ нимъ.

Когда не хотятъ варить рыбу, а заливать ее въ собственномъ ея бульонѣ и сохранять до слѣдующаго дня, то недостаточно прокалывать хвостъ ножомъ, чтобъ она истекла кровью, а надобно убивать ее молоткомъ по головѣ, распластывать брюхо и отнюдь не посыпать солью, отъ чего теряетъ она свой

7
вкусъ. Столъ или доску нужно смачивать тогда водою, чтобы слизь отъ рыбы не приставала къ столу. Если хотятъ подавать на столъ цѣльную большую щуку, то надобно поставить ее съ холодною водою, безъ соли, на огонь, и варить 4 минуты; потомъ подсыпать соли, подкладывать масла и продолжать варить еще 10 минутъ. Маленькихъ рыбокъ ставятъ на огонь съ кипящею, соленою водою и варятъ отъ 2 до 3 минутъ.

Сколь непріятно, когда рыба переварится, столь же противно и нездорово, когда она не доварится, и потому надобно обращать вниманіе на тѣ признаки, по которымъ можно узнавать, поспѣла ли она. Признаки сіи суть:

- 1) когда глаза начнутъ выходить изъ головы:
- 2) когда плавательныя перья легко выдергиваются изъ мяса и 3) когда куски мяса, поварившись нѣкоторое время, начнутъ всплывать на поверхность.

Пуддинги и всякаго рода печенья, приготовивъ ихъ надлежащимъ образомъ, тотчасъ

же должно класть въ форму и начинать печь. Смотря потому, какъ наотоплена печка, они должны оставаться въ ней болѣе или менѣе времени; чтобъ пуддингъ не пригорѣлъ, надобно покрывать форму мокрою бумагою. Когда приготовленный пуддингъ хотятъ выкладывать изъ формы, надобно напередъ дать ему постоять на столѣ минутъ около 4. Всѣ пуддинги, которые варятъ, должно тотчасъ же послѣ того, какъ волюютъ ихъ въ форму, ставить въ кипящую воду.

При убиваніи дичины надлежитъ замѣтить, что когда вытечетъ изъ нея кровь, надобно тотчасъ же вытирать дичину до суха и оставлять до слѣдующаго дня, не вынимая изъ нея внутренностей; когда же ходятъ употреблять тотчасъ, то надобно по нѣскольку разъ опускать въ горячую воду до тѣхъ поръ, что перья станутъ легко выдергиваться изъ крыльевъ, потомъ общипывать перья, промывать холодною водою и потрошить. Всякая дичина, общипанная въ сухомъ видѣ,

бываетъ вкуснѣе и сохраняется долѣе, нежели ошпаренная въ водѣ; за то послѣдняя готовится гораздо скорѣе и выходитъ чище. Молодыхъ цыплятъ очень трудно очищать, общипывая ихъ въ сухомъ видѣ, — за то ихъ можно ошпаривать, но только не въ такой горячей водѣ, какая требуется для старыхъ куръ и голубей, ибо отъ горячей воды у молодыхъ цыплятъ часто слезаетъ шкура. Гусей и утокъ общипываютъ сухими, равно какъ каплуновъ и всякаго рода лѣсную дичь. Послѣднюю не обмываютъ водою, но только обтираютъ чистою тряпкою. Оленей, сернъ, дикихъ козъ и т. д., когда они свѣжіе, не должно класть или опускать въ воду, но только обмывать и потомъ уже употреблять; если они немного повреждены и издають дурной запахъ, то не нужно бросать ихъ, но только вынимать кости, снимать кожу, шпиговать и готовить потомъ, какъ слѣдуетъ. Сохранять въ молокѣ и уксусѣ мы не совѣтуемъ; гораздо лучше

ставить мясо тотчасъ же на огонь, жарить съ большимъ количествомъ масла, которымъ мясо должно быть покрыто, дабы не могъ проходить воздухъ и на слѣдующій день подавать къ столу, зажаривъ какъ слѣдуетъ.

Здѣсь много зависитъ отъ того, какъ на-топлена печь; слѣдующее указаніе дать знать, сколько времени какое жаркое должно находиться въ печи.

Въ печи и на сковородкѣ, при частомъ обливаніи масломъ, жарятся: говядина 4 часа, баранина 4, телятина 3, молодые ягнята $1\frac{1}{2}$, передняя телячья лопатка 2, гусь 4, утка 2, старый каплунъ 4, молодой 2, цыпленокъ $\frac{1}{2}$, рябчикъ $\frac{1}{2}$, тетеревъ 4 часа, заяць 2, оленья лопатка 3, спинка $1\frac{1}{2}$ часа. На вертелѣ же потребно вполвину менѣе времени. Если жаркое отъ такого животнаго, которое очень старо, то надобно жарить его часомъ долѣе; равнымъ образомъ не годится выставять жаркое изъ печи, когда оно еще

не совсѣмъ поспѣло; можно ставить его въ меньшій жаръ, но отнюдь не въ холодное мѣсто.

Что касается до пироговъ и вообще до кушаній, приготовляемыхъ изъ муки и масла, то надлежитъ послѣднее очищать отъ соли и отъ всякихъ постороннихъ примѣсей; для этого кладутъ нѣсколько фунтовъ масла въ кострюлю, ставятъ на огонь, снимаютъ пѣну и топятъ до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается свѣтлымъ и прозрачнымъ; наконецъ осторожно снимаютъ съ осадка.

Сало всякаго рода должно быть очищено отъ постороннихъ примѣсей и осадковъ; его не должно наливать въ большомъ количествѣ вдругъ, — въ противномъ случаѣ оно начнетъ охладѣвать. Надлежитъ имѣть всегда въ запасѣ нѣсколько горячаго сала въ другой кострюлѣ, и подливать его, когда что нибудь варится.

Такъ называемое русское топленое и несоленое масло не нужно разогрѣвать предва-

рительно. Миндаль должно ошпаривать кипящей водою, чтобы сошла съ него желтая шелуха; потомъ толочь въ ступѣ, съ прибавкою яичнаго желтка или бѣлка.

Во всякой напитокъ, желе, кремъ, сладкое блюдо, мороженое, можно класть кусочикъ соли, величиною въ полгорошину; отъ этого становятся они вкуснѣе.

Всѣ формы для кремовъ, которыя надобно опорожнять, можно намазывать масломъ.

При выкладываніи изъ формъ желе и заливныхъ, надобно смотрѣть, чтобъ холодное кушанье имѣло надлежащую крѣпость и твердость, потомъ наливать въ большой сосудъ горячую воду, ставить въ него форму съ заливнымъ, изъ которой должно выкладывать кушанье на блюдо, держать форму въ горячей водѣ по самые края (но чтобъ вода не переливалась черезъ нихъ четверть часа), тотчасъ же опять вынимать ее, осушать тряпкою, дабы при выкладываніи на блюдо не попадало воды, класть блюдо на форму, держать

его крѣпко, опрокидывать на него форму, нажимать нѣсколько пальцемъ желе, чтобы между послѣднимъ и формою могъ проходить воздухъ, сжимать осторожно форму и ставить желе на нѣкоторое время опять въ холодное мѣсто. Вода не должна быть слишкомъ горячая и имѣть именно такую теплоту, какая потребна для того только, чтобъ желе могло отставать отъ формы; это говорится о мѣдныхъ и жестяныхъ формахъ, — для глиняныхъ же потребна вода самая горячая.

Надобно замѣтить, что всѣ наставленія для приготовления кушаній, содержащихся въ этой поваренной книгѣ, рассчитаны для стола на шесть персонъ; нѣкоторыя же кушанья могутъ быть достаточны и для большаго числа персонъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ.

ПРИГОТОВИТЕЛЬНОЕ (*)

1.) Поджаривать коровье масло.

Кладутъ кусокъ коровьяго масла на сковородку, ставятъ на огонь и размѣшиваютъ ложкою до тѣхъ поръ, пока оно зарумянится. Масло сперва растопляется, начинаетъ потомъ подниматься и наконецъ остается въ спокойномъ состояніи. Тогда оно уже готово и въ него кладутъ или наливаютъ то, что должно къ нему идти.

(*) Всѣ блюда рассчитаны здѣсь на шесть персонъ, иныя же достаточны и для большаго числа.

2.) Очищать коровье масло.

Положивъ масло въ кострюлю, ставятъ его на умѣренный огонь и даютъ разойтись. Потомъ снимаютъ съ огня, и оставляютъ на нѣкоторое время въ спокойномъ состояніи, дабы всѣ соляныя части осѣли на дно; наконецъ процѣживаютъ его черезъ волосяное сито и сохраняютъ до употребленія. Когда хотятъ что нибудь готовить въ немъ, то разогреваютъ его въ кострюлѣ до того, чтобы брошенный въ него небольшой кусокъ тѣста тотчасъ всплывалъ на поверхность; однако не должно разводить надъ кострюлею очень сильнаго огня, въ противномъ случаѣ масло темнѣетъ и покрывается сильною пѣною, за которою нельзя видѣть, испеклось ли что или нѣтъ. Вообще надобно въ это время подкладывать по нѣсколько холоднаго коровьяго масла, дабы находящееся въ кострюлѣ масло не могло получить темнаго цвѣта.

3.) Поджаривать муку.

Поджаривают на сковородѣ $\frac{1}{2}$ фунта масла, подмѣшиваютъ въ него столько муки, сколько нужно, чтобъ вышелъ густой кисель, и кипятятъ при безпрестанномъ размѣшиваніи до тѣхъ поръ, когда мука зарумянится, кладутъ наконецъ въ горшокъ, который плотно закрываютъ и сберегаютъ до употребленія; если же нужно тотчасъ подавать на столъ, то выкладываютъ на блюдо, подливаютъ кипящей воды или бульона, и хорошенько размѣшиваютъ.

4.) Обваривать муку.

Когда коровье масло растопится въ кастрюлѣ, подмѣшиваютъ въ него столько муки, сколько нужно для того, чтобъ она огустѣла, и потомъ, при непрестанномъ размѣшиваніи, опять на нѣкоторое время ставятъ на угольный жаръ, пока не подернется она слегка

желтоватымъ цвѣтомъ. Наконецъ, когда надобно подавать на столъ, разжижаютъ водою какъ и муку № 3.

5.) Дѣлать бульонъ.

Разрѣзываютъ нѣсколько луковицъ на тонкіе ломтики, кладутъ въ кастрюлю, накладываютъ на нихъ небольшіе кусочки сырой ветчины, нѣсколько тонко наръзаннаго жира отъ почекъ и сверху ломтики говядины; наливаютъ двѣ ложки бульона и разогреваютъ въ закрытой кастрюлѣ, на умѣренномъ огнѣ. Потомъ наливаютъ столько бульона, чтобъ онъ покрывалъ мясо, подкладываютъ нѣсколько фунтовъ телячьихъ костей, два корня петрушки, сельдерея, и медленно варятъ въ закрытомъ сосудѣ 4 или 5 часовъ. Процѣдивъ сквозь сито, сберегаютъ этотъ бульонъ въ горшкахъ и употребляютъ для всякаго рода суповъ и соусовъ.

6.) Консоме.

Кости отъ курицъ, каплуновъ, обрѣзки отъ телятины и разнаго мяса, вымывъ хоро-

шенько ставятъ, вмѣстѣ съ бульономъ, нѣсколькими луковичами и 2 корнями петрушки на огонь, снимаютъ начисто пѣну, варятъ до тѣхъ поръ, пока не выйдутъ изъ мяса всѣ соки. Если случатся остатки отъ шампиньоновъ, то можно класть туда же и ихъ, только надобно сперва хорошенько обмыть. Послѣ того можно процѣдить и употреблять для соусовъ и т. д.

7.) Заливное.

Когда не случится лишняго мяса, то берутъ 2 части бульона и 1 часть бульона № 5, процѣживаютъ черезъ салфетку, чтобъ надлежащимъ образомъ очистить, и варятъ при безпрестанномъ размѣшиваніи до тѣхъ поръ, пока жидкость не сдѣлается подобною густому клею; потомъ сберегаютъ въ сухомъ мѣстѣ. Если хотятъ заливать мясо, дичину или рыбу, то разжижаютъ это заливное въ теплѣ, прибавляютъ еще кусокъ ракового

масла, дабы заливное получило красивый цвѣтъ и намазываютъ его кисточкою на мясныя кушанья.

8.) Студень изъ телячьихъ ножекъ.

Ножки отъ недавно-убитаго телятенка разрубаютъ на двое, вынимаютъ большія кости, обмываютъ ноги, какъ можно чище, кладутъ въ кастрюлю, въ которую наливаютъ холодную воду и ставятъ на огонь; по прошествіи 4 минутъ воду сливаютъ, подливаютъ свѣжей, варятъ два часа, размѣшиваютъ, процѣживаютъ сквозь сито и даютъ массѣ охладиться и загустѣть. Студень этотъ употребляется для желе съ виномъ, молокомъ, лимоннымъ сокомъ и проч. Остающееся въ ситѣ мясо, снова варятъ съ водою. По охлажденіи, опять выходитъ изъ него студень. Кто хочетъ опять употребить въ пользу те-

лячьи ножки, тотъ долженъ ихъ только уваривать нѣсколько долѣе, промывать въ холодной водѣ и освобождать отъ костей. Телячьи ножки можно сохранять въ уксусѣ и соли, наръзавъ ихъ тонкими ломтиками, употреблять съ уксусомъ и масломъ вмѣсто салата.

9.) Подливка.

На дно кострюли кладутъ свиное сало, наръзанное тонкими ломтиками, сало на говядину, телятину, баранину или дичь съ нѣсколькими корнями петрушки, сельдерея, лукавицами, зернистымъ перцомъ и съ солью, покрываютъ все это слоемъ изъ ломтиковъ свинаго сала, поливаютъ сверху бульономъ, и закрывъ кострюлю, варятъ на медленномъ огнѣ. Жиръ потомъ снимаютъ и его можно употреблять для соусовъ, остальное же варятъ съ прибавкою нѣсколькихъ ложекъ бульона и также сохраняютъ для соусовъ.

10.) Фрикандели.

Берутъ 2 ф. говядины лучшаго сорта и безъ костей, скоблятъ ножомъ, вынимаютъ всѣ волокны и жилы и толкутъ въ ступѣ; потомъ прибавляютъ 3 цѣльныхъ яйца, 1 ложку растопленнаго коровьяго масла, 1 кварту прѣсныхъ или кислыхъ сливокъ, перцу, соли, кореньевъ и столько истертаго хлѣба, чтобъ фрикандели или круглые шарики не могли распадаться. Ихъ дѣлаютъ также изъ телячьяго и изъ куринаго мяса.

11.) Рыбный фаршъ.

Для этого берутъ обыкновенно маленькихъ рыбокъ, счищаютъ съ нихъ чешую, обмываютъ начисто, скоблятъ ножомъ, вынимаютъ всѣ косточки и толкутъ въ ступкѣ; кладутъ потомъ 4 яйца, $\frac{1}{4}$ кварты прѣсныхъ сливокъ, 1 ложку коровьяго масла или полную горсть мелко изрубленнаго жиру изъ почекъ, прибавляютъ перцу, соли, натертаго мушкат-

наго орѣха, англійскаго корня и столько тертаго хлѣба, чтобъ вся масса получила надлежащую густоту. Эту массу можно употреблять и для фриканделей; ее кладутъ въ видѣ толстой колбасы, въ мокрую, обмазанную коровьимъ масломъ тряпочку, перевязываютъ тонкими нитками и варятъ въ соленой водѣ; когда поспѣетъ, разрѣзываютъ на ломтики, толщиной въ палецъ и обкладываютъ рыбу или употребляютъ вмѣсто фриканделей въ рыбный супъ.

12.) Раковое масло.

Варятъ около 50 раковъ въ соленой водѣ и отрываютъ отъ нихъ хвостики. Потомъ толкутъ скорлупу въ ступѣ, какъ можно мельче, кладутъ ее въ кострюлю, подливаютъ нѣсколько воды, 2 полныхъ ложки коровьяго масла, и варятъ до тѣхъ поръ, пока масло, собравшееся на поверхности воды, приметъ желтый цвѣтъ. Его осторожно снимаютъ ложкою, наливаютъ на хвостики и сберегаютъ до употребленія.

13.) Раковый соусъ.

1-ну кварту прѣсныхъ сливокъ кипятятъ съ одною ложкою коровьяго масла, нѣкоторымъ количествомъ перцу и соли, прибавляютъ туда горсть сморчковъ, горсть мелко изрѣзанной вареной молодой спаржи и двѣ ложки раковаго масла, въ которое примѣшиваютъ муки и все это варятъ до тѣхъ поръ, пока поспѣетъ совершенно, между тѣмъ безпрестанно размѣшиваютъ.

14.) Желтый соусъ изъ спаржи.

Въ 1 кварту сливокъ прибавляютъ 1 ложку коровьяго масла и нѣсколько ложекъ воды, въ которой варится спаржа, кипятятъ, кладутъ 5 или 6 взбитыхъ яицъ и при безпрестанномъ размѣшиваніи даютъ только нѣсколько вскипѣть.

15.) Очень вкусный соусъ.

Кладутъ въ ступку полную столовую ложку зелени и петрушки, столько же ка-

перцевъ и толкутъ все это вмѣстѣ; потомъ прибавляютъ полную ложку свѣжей горчицы и 3 - цѣльныхъ желтка, — толкутъ все это, чтобъ хорошенько перемѣшалось. Потомъ обмываютъ полдюжины серделей, вынимаютъ изъ нихъ кости и пропускаютъ чрезъ сито, прибавляютъ къ этому ложку виннаго уксуса, 2 ложки масла, мелко изрубленную чесноковую луковицу и смѣшиваютъ съ выше означенными снадобьями. Все это приправляютъ достаточнымъ количествомъ растопленнаго масла или крѣпкимъ мяснымъ студнемъ.

16.) Сухарики.

Берутъ не совсѣмъ свѣжій бѣлый хлѣбъ, срѣзываютъ съ него корку, разрѣзываютъ на ломтики, изъ которыхъ дѣлаютъ сухарики и жарятъ ихъ въ горячемъ молокѣ, или кладутъ эти сухарики на блюдо, поливаютъ сливками, въ которыя подбиваютъ 2 яйца, посыпаютъ растертымъ хлѣбомъ и по-

томъ жарятъ въ маслѣ. Этими сухариками обкладываютъ всякаго рода зелень, какъ то: шпинатъ, бобы, горохъ и проч., когда нѣтъ для нихъ мяса; равнымъ образомъ можно обкладывать ими мясо, попеременно съ зеленью. Блюдо получаетъ отъ того гораздо лучший видъ.

17.) Кипяченое масло.

Кипятятъ одну кварту прѣсныхъ сливокъ съ одною ложкою коровьяго масла, куда, при непрестанномъ размѣшиваніи, прибавляютъ 2 щепоти муки, нѣсколько перцу и соли.

18.) Густое масло.

Въ $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго масла примѣшиваютъ 2 ложки муки, 3 яичныхъ желтка, 3 мелко изрубленныхъ сардели, 2 мелко изрубленныхъ луковицы, потомъ 2 ложки воды и медленно увариваютъ на угольномъ жару. Масло это употребляется для обливанія мяс-

перцевъ и толкутъ все это вмѣстѣ; потомъ прибавляютъ полную ложку свѣжей горчицы и 3 - цѣльныхъ желтка, — толкутъ все это, чтобъ хорошенько перемѣшалось. Потомъ обмываютъ полдюжины серделей, вынимаютъ изъ нихъ кости и пропускаютъ чрезъ сито, прибавляютъ къ этому ложку виннаго уксуса, 2 ложки масла, мелко изрубленную чесноковую луковицу и смѣшиваютъ съ выше означенными снадобьями. Все это приправляютъ достаточнымъ количествомъ растопленнаго масла или крѣпкимъ мяснымъ студнемъ.

16.) Сухарики.

Берутъ не совсемъ свѣжій бѣлый хлѣбъ, срѣзываютъ съ него корку, разрѣзываютъ на ломтики, изъ которыхъ дѣлаютъ сухарики и жарятъ ихъ въ горячемъ молокѣ, или кладутъ эти сухарики на блюдо, поливаютъ сливками, въ которыя подбиваютъ 2 яйца, посыпаютъ растертымъ хлѣбомъ и по-

томъ жарятъ въ маслѣ. Этими сухариками обкладываютъ всякаго рода зелень, какъ то: шпинатъ, бобы, горохъ и проч., когда нѣтъ для нихъ мяса; равнымъ образомъ можно обкладывать ими мясо, попеременно съ зеленью. Блюдо получаетъ отъ того гораздо лучший видъ.

17.) Кипяченое масло.

Кипятятъ одну кварту прѣсныхъ сливокъ съ одною ложкою коровьяго масла, куда, при непрестанномъ размѣшиваніи, прибавляютъ 2 щепоти муки, нѣсколько перцу и соли.

18.) Густое масло.

Въ $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго масла примѣшиваютъ 2 ложки муки, 3 яичныхъ желтка, 3 мелко изрубленныхъ сардели, 2 мелко изрубленныхъ луковицы, потомъ 2 ложки воды и медленно увариваютъ на угольномъ жару. Масло это употребляется для обливанія мяс-

ныхъ кушаньевъ, напр. кусокъ вареной говядины покрываютъ этимъ масломъ, посыпаютъ тертымъ хлѣбомъ и жарятъ въ печи около $\frac{1}{2}$ часа.

19.) Соусъ на винѣ.

Кипятятъ $\frac{1}{2}$ кварты краснаго или бѣлаго вина съ $\frac{1}{2}$ кварты воды, прибавляя туда кардамону и сахару, смотря по вкусу; потомъ взбиваютъ мятелочкой 5 яицъ, подливаютъ въ нихъ нѣсколько ложекъ кипящей воды, смѣшиваютъ все это съ прочимъ виномъ и даютъ хорошенько прокипѣть, въ противномъ случаѣ яйца свертываются.

20.) Соусъ изъ сарделей.

Берутъ 10 сарделей, изрубаютъ въ мелкіе куски, прибавляютъ ложку коровьяго масла, ставятъ на огонь, примѣшиваютъ 1 кварту бульону, 1 лимонъ, разрѣзанный на ломтики, $\frac{1}{2}$ ложки тертаго хлѣба и 2 растертыхъ желтка, перемѣшиваютъ какъ можно лучше

и даютъ прокипѣть. За неимѣніемъ сарделей можно брать 2 хорошо промытыя селетки.

21.) Бѣлый горчичный соусъ.

3 ложки горчицы, 3 ложки прѣсныхъ сливокъ, небольшую ложку коровьяго масла, нѣсколько сахару и 4 взбитыхъ яичныхъ желтка, смѣшиваютъ въ холодной водѣ и держатъ на угляхъ до того времени, когда смѣсь начнетъ кипѣть.

22.) Соусъ для холоднаго жаркаго.

Смѣшиваютъ 5 вареныхъ яичныхъ желтковъ съ $\frac{1}{2}$ столовой ложки прованскаго масла и потомъ прибавляютъ туда 2 чайныя ложки горчицы, 2 мелко изрубленные луковичи, 1 мелко изрубленную селедку, 1 чайную ложку сахару, 1 кварту прѣсныхъ сливокъ и $\frac{1}{2}$ кварты уксусу.

23.) Соусъ изъ каперсовъ.

На 2 столовые ложки каперсовъ берутъ 1 кварту кислыхъ сливокъ, 2 ложки воды, 6 мелко нарубленныхъ сарделей, 3 мелко изрѣзанные луковицы, 1 небольшую ложку коровьяго масла, нѣсколько натертаго сыру, перцу, уксусу и натертаго мускатнаго орѣха, все это варятъ вмѣстѣ до того самаго времени, когда луковицы сдѣлаются совершенно мягкими.

24. Луковичный соусъ.

Это бѣлый, густой, весьма вкусный луковичный соусъ. Кладутъ въ кастрюлю довольно количество облупленныхъ весьма тонко нарезанныхъ или растертыхъ луковицъ, коровье масло, 1 лавровый листъ, 4 перечныхъ зерна, 4 фиалки, кожу отъ полулимона, разогрѣваютъ все это на огнѣ, прибавляютъ 2 ложки смѣшанной съ масломъ муки и $\frac{1}{2}$ штофа жирныхъ сливокъ и все это кипятятъ

при безпрестанномъ размѣшиваніи. Когда луковицы размягчаться, пропускаютъ всю смѣсь сквозь сито и употребляютъ для соусовъ и овощей, также для телячьихъ котлетъ, телячьего молока, молодыхъ куръ и голубей; смѣсь эта должна быть горячая; для употребленія въ соусъ не нужно варить ее болѣе; зимою сохраняется она 4 дня, а лѣтомъ только одинъ.

25.) Соя.

Берутъ большіе и меньшіе шампиньоны, очищаютъ отъ ножки отъ земли, кладутъ въ горшокъ съ нѣкоторымъ количествомъ соли, лавровымъ листомъ, горошчатымъ перцемъ, англійскимъ корнемъ и даютъ придти въ броженіе въ тепломъ мѣстѣ въ продолженіи 8 дней; потомъ варятъ на угляхъ и выжимаютъ сокъ черезъ холстину. Когда онъ охладѣетъ, то нацѣживаютъ его въ маленькія бутылки, закупориваютъ, обливаютъ смолою и сохраняютъ впредь до употребленія.

26.) Растворять рыбій клей

Рыбій клей разбиваютъ молоткомъ на маленькіе кусочки, поливаютъ водою и даютъ медленно растворяться на угольномъ огнѣ, не допуская кипѣть. Потомъ пропускаютъ его сквозь чистую тряпку и употребляютъ для разныхъ желе.

27.) Вареные каштаны съ сахаромъ.

Берутъ $\frac{1}{2}$ ф. каштановъ, снимаютъ ножомъ скорлупу, размачиваютъ ихъ въ продолженіи цѣлой ночи или кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ кипяченой воды и даютъ имъ кипѣть до тѣхъ поръ, когда сойдетъ съ нихъ желтая кожа, какъ съ миндаля; кладутъ въ другую кастрюлю 1 лотъ сахара и 2 ложки воды, ставятъ на огонь и когда сахаръ сдѣлается коричневаго цвѣта (только бы не чернаго), то прибавляютъ туда каштаны съ $\frac{1}{2}$ штофа воды и еще 4 ложки

сахару, и даютъ каштанамъ размягчиться; тогда сахаръ осѣдаетъ на нихъ и сообщаетъ очень красивый видъ.

28.) Каштаны для десерта.

Берутъ $\frac{1}{2}$ фунта каштановъ, прорѣзываютъ въ каждомъ изъ нихъ маленькое отверстіе, кладутъ въ кастрюлю, посыпаютъ на нихъ двѣ полныя горсти соли такъ, чтобъ она покрывала ихъ и даютъ имъ сохнуть въ такомъ видѣ въ печи; въ полчаса дѣлаются они мягкими, смотря по степени жара, въ противномъ случаѣ надлежитъ имъ стоять долѣе, послѣ того вынимаютъ ихъ изъ соли и вмѣстѣ съ шелухою, въ тепломъ видѣ, кладутъ въ салфеткѣ на блюдо и подаютъ за десертомъ.

Ихъ также можно въ кофейницахъ жечь на подобіе кофе.

ОТДѢЛЕНИЕ ВТОРОЕ.

29.) Супы.

Берутъ 12 ф. говядины отъ задней части, разрѣзываютъ на куски не очень мелкіе, потомъ хорошихъ мозговыхъ костей, которыя предварительно разбиваютъ, 3 и 4 телячьи ножки, мелко разрубленные, 2 старыхъ курицы, наливаютъ 6 штофовъ воды и варятъ. Во время разварки снимаютъ аккуратно пѣну и прибавляютъ $1\frac{1}{2}$ золотника мускатнаго цвѣту, перцу и инбирю, нѣсколько лавроваго листа и небольшую горсть соли; послѣднихъ спецій надобно класть немного, а то бульонъ сдѣлается очень крѣпокъ. Послѣ этого под-

кладываютъ 3 луковицы, петрушки и проч. и варятъ въ закрытомъ сосудѣ въ продолженіи 8 часовъ на ровномъ огнѣ; процѣживаютъ сквозь тонкое волосяное сито въ горшокъ и сберегаютъ впредь до надобности.

30.) Дорожный бульонъ.

Берутъ 15 ф. говядины, 10 ф. телятины, 4 старыхъ курицы, 8 телячьихъ ножекъ, 4 ф. ветчины, очищенной отъ жира, 1 большую бычачью печень, кладутъ все это въ котелъ и ставятъ на огонь съ такимъ количествомъ воды, чтобъ она стояла на два пальца надъ поверхностью, снимаютъ пѣну и наконецъ котелъ варятъ нѣсколько часовъ, безъ дальнѣйшаго подливанія воды; мясо, очень размягчившееся, можно мало по малу вынимать опять, пока не уварится все до 4 штофовъ, тогда процѣживаютъ супъ черезъ полотно, и даютъ ему охладиться, освѣтливъ его прежде яичнымъ бѣлкомъ. Спустя день снимаютъ начисто жиръ, кладутъ освѣтленный сту-

день въ закрытую кастрюлю и при безпрестанномъ размѣшиваніи, увариваютъ до 1 штофа, для чего потребно 8 часовъ или болѣе. Когда студень достаточно уварится, наливаютъ его въ сосудъ или въ кастрюлю, обмазанные масломъ, даютъ охладиться и загустѣть, вытрясаютъ изъ кастрюли, и разрѣзываютъ на плитки, которыя кладутъ на сито и даютъ имъ высохнуть на воздухѣ. Если плитки сдѣлаются блѣдными, то это происходитъ отъ заключающихся въ мясѣ соленыхъ частей; въ такомъ случаѣ промываютъ мясо холодною водою и снова сушатъ плитки, которыя можно сберегать въ продолженіи многихъ лѣтъ. Надобно замѣтить, что для этого бульона нейдутъ ни приправы, ни коренья, ни соль, развѣ только для вкуса можно подмѣшивать въ него нѣсколько натертаго мускатнаго орѣха.

31.) Говяжій супъ съ крупами.

4 ф. хорошей говядины (обыкновенно берутъ отъ края) обмываютъ на чисто въ водѣ,

разрѣзываютъ на небольшіе четырехугольные кусочки, кладутъ въ котелъ, наливаютъ въ него такое количество воды, какое потребно для приготовления супа на 6 персонъ и ставятъ на огонь. Въ это время начисто снимаютъ пѣну (потому что супъ сдѣлается чернымъ, если варить его вмѣстѣ съ пѣною), кладутъ полчашки перловыхъ крупъ; большой, разрѣзанный на ломтики корень петрушки, вмѣстѣ съ листьями, а также сельдерей, перецъ, соль и накрывъ крышкою варятъ 3 часа. (Всякій супъ надлежитъ варить въ закрытомъ сосудѣ, чтобъ не имѣть надобности доливать его.) За полчаса до подачи на столъ подкладываютъ полную тарелку сыраго очищеннаго картофеля и даютъ ему развариться.

32.) Говяжій супъ съ рисовымъ пудингомъ.

Берутъ кусокъ говядины въ 10 или 20 ф., обмываютъ начисто, кладутъ въ котелъ и наливаютъ столько воды, чтобъ она стояла

на ладонь. (Сосудъ, въ которомъ варятъ говядину, долженъ быть не очень малъ, говядина должна плавать въ супѣ, въ противномъ случаѣ она не поспѣетъ). Въ это время снимаютъ на чисто пѣну и варятъ около 5 часовъ съ прибавкою небольшой горсти соли. Часть супа отливаютъ потомъ въ другую кастрюлю и развариваютъ въ ней петрушку и лукъ. Къ этому супу берутъ 1 ф. рису, промываютъ его и увариваютъ съ прѣснымъ молокомъ до густоты студня; когда студень жидокъ, то примѣшиваютъ къ нему полную ложку коровьяго масла, кладутъ въ небольшія чашечки, которыя сперва смачиваютъ нѣсколько суповъ и даютъ охладиться. Послѣ того встряхиваютъ рисъ изъ чашекъ на плоское блюдо и подаютъ къ супу. Мясо идетъ для втораго блюда. Его посыпаютъ мелко искрошенными листьями петрушки или мелко искрошеннымъ лукомъ и кладутъ къ нему хрѣнъ.

Хрѣнъ готовятъ слѣдующимъ образомъ:

Берутъ нѣсколько ложекъ супу и варятъ въ немъ полную горсть тертаго хлѣба, потомъ натираютъ коренчатый хрѣнъ и смѣшиваютъ его съ супомъ. Варить хрѣнъ не годится, потому что онъ теряетъ отъ того свою крѣпость. По желанію, можно прибавлять мелкаго изюму.

33.) Супъ съ макаронами.

Берутъ 1 яйцо, чайную чашку прѣсныхъ сливокъ и вмѣстѣ съ мелкою крупчатою мукою, мѣсятъ крутое тѣсто; раскатываютъ тонкими слоями на столѣ, даютъ ему въ продолженіи полчаса высохнуть, разрѣзываютъ на полоски, свертываютъ ихъ и отрѣзываютъ отъ нихъ маленькія трубочки или макароны. Послѣ того берутъ потребное количество бульона, смотря по надобности, и когда начнетъ онъ сильно закипать, кладутъ въ него макароны. Чрезъ полчаса супъ бываетъ уже готовъ.

34.) Говяжій супъ съ рубленою бѣлою капустою.

4 ф. жирной говядины разрѣзываютъ на небольшіе куски, промываютъ и съ холодною водою ставятъ на огонь. Во время кипѣнія воды. снимаютъ съ нея пѣну, подкладываютъ овсяной крупы и петрушки, и снова снимаютъ пѣну. Потомъ разрубаютъ 2 кочна бѣлой капусты, кладутъ ее съ солью и съ маіораномъ въ супъ и варятъ вмѣстѣ съ говядиною.

35.) Щи изъ крапивы.

Разрѣзываютъ на куски 4 ф. жирной говядины (отъ края), промываютъ на чисто и наливаютъ холодною водою. Снявъ пѣну кипятятъ въ продолженіи часа, потомъ подкладываютъ полчашки овсяныхъ крупъ и столько кислой капусты, сколько нужно для того, чтобъ щи не были очень густы, 2 лу-

ковицы и нѣсколько соли, увариваютъ все вмѣстѣ въ продолженіи 2 часовъ и подаютъ на столъ.

36.) Щи изъ крапивы.

Разрѣзать 4 ф. хорошей жирной говядины на мелкіе куски, вымыть, вскипятить, снять пѣну, прибавить $\frac{1}{2}$ чашки овсяныхъ крупъ, 2 цѣлыхъ корня петрушки, перцу, соли, накрыть и варить 3 часа. Потомъ взять молодой крапивы, но гораздо лучше 1 часть крапивы и 1 часть тмина—первенцовъ весны. Обмывъ на чисто, обдать кипяткомъ, какъ щавель и изрубить мелко. Послѣ того вынуть изъ бульона петрушку, положить вмѣсто нея изрубленную зелень и поставить вариться.

37.) Бураки.

Разрѣзать на куски 4 ф. хорошей говядины, вымыть, поставить съ холодною водою

на огонь, снять пѣну, подсыпать полчашки овсяныхъ крупъ. Взять 8 или 10 свекловицъ, очистить хорошенько снаружи ножомъ, вымыть, изрубить мелко, положить въ бульонъ и оставить вариться съ мясомъ. Когда поспѣетъ подсыпать не много сахару или подлить сыропу и 2 ложки виннаго уксуса, взять одну свѣжую красную свекловицу, натереть на теркѣ, положить растертое въ тряпочку и выжимать сокъ въ горшокъ. Подлить потомъ бульону и размѣшать хорошенько, чтобъ бураки получили красный цвѣтъ.

38.) Щи изъ кислой капусты.

Выварить изъ хорошаго жирнаго куска говядины крѣпкій бульонъ, положить въ него кислой капусты, дать капустѣ развариться, процѣдить бульонъ сквозь сито и подавать на столъ съ пирожками или не большими пастетами.

39.) Щи зеленые.

Взять хорошаго щавеля, очистить отъ корешковъ и стеблей, вымыть въ водѣ и положить въ кастрюлю съ кипящей водой. Дать хорошенько увариться, вынуть посредствомъ цѣдилки, спустить до суха воду и изрубить на мелко. Взять столько бульона, сколько нужно, положить туда щавель и оставить вариться. Когда поспѣетъ, смѣшать нѣсколько муки съ коровьимъ масломъ и прибавить туда.

40.) Красный супъ.

Разрѣзать на куски 1 или 2 ф. говядины безъ костей, бить ее, обложить ею дно и стороны кастрюли, обмазанной коровьимъ масломъ и медленно поджаривать съ кореньями и разными приправами. Когда покроется она красивымъ коричневымъ цвѣтомъ, подлить столько бульона, сколько будетъ нужно,

вскипятить, чтобъ супъ принялъ красноватый цвѣтъ и процѣдить сквозь сито. Можно также класть туда фрикандели, описанныя подъ № 8.

41.) Супъ изъ телятины.

Взять переднюю часть телянка, отрубить ребра, сохранять до употребленія, остальное разрубить на маленькіе куски, вымыть, очистить, подлить столько воды, чтобъ во время увариванія не было въ ней надобности и поставить на огонь. При появленіи пѣны и снятіи оной, положить 2 горсти растертаго хлѣба, ложку коровьяго масла, петрушки, разрубленной на ломтики, листьевъ шпината, перцу, соли и мускатнаго орѣха, потомъ нѣсколько спаржи и ложку раковаго масла. Дать вариться. Также вмѣсто кусочковъ тѣста можно прибавлять сыраго облупленнаго картофеляю.

42.) Супъ изъ телячьяго гусака.

Взять жареный гусакъ, разрубать на мелкіе кусочки, поставить съ холодною водою на огонь, снять пѣну, вынуть его вонъ, положить въ холодную воду и нажимать на него пальцами, особенно же на печень. Послѣ того промыть, разрубать на маленькіе кусочки и наконецъ варить снова съ холодною водою, $\frac{1}{2}$ чашки овсяной крупы, рисомъ или крупю, одною ложкою масла, нѣсколькими луковичами, петрушкой, сельдереемъ, перцемъ, солью и очищеннымъ картофелемъ.

43.) Картофельный супъ съ телятиной.

Взять переднюю четверть телянка, разрубить, вымыть, вычистить, налить водою въ потребномъ по усмотрѣнію количествѣ, снимать пѣну и подкладывать $\frac{1}{2}$ чашки чисто

промытого рису, ложку коровьяго масла, петрушку, 2 мелко изрѣзанныя луковицы, перецъ, соль, листья шпината и сырой, очищенный отъ кожи картофель. Смѣшать все хорошенько вмѣстѣ. Супъ поспѣетъ черезъ часъ.

44.) Супъ изъ поросятины.

Разрубить на небольшіе куски переднюю четверть рослаго поросенка, вымыть въ холодной водѣ, налить столько воды, сколько нужно для супа, поставить на огонь, снимать пѣну, положить $\frac{1}{2}$ чашки чайной перловыхъ крупъ, перцу, соли, мелко изрубленныхъ листьевъ петрушки, и, когда нѣсколько уварится, еще полную тарелку сыраго, очищеннаго отъ кожи картофеля. Наконецъ класть 2 горсти кислыхъ яблоковъ, изрѣзанныхъ на четыре доли и подливать уксусу эстрагону.

45.) Супъ изъ копченой ветчины желтымъ горохомъ.

Сперва мочить копченую ветчину всю ночь въ холодной водѣ, разрѣзывать потомъ на мелкіе куски и варить. Взять одинъ штофъ желтаго гороха, пересмотрѣть его съ вечера, чтобъ въ немъ не было червивыхъ зеренъ, мочить также всю ночь въ холодной водѣ, ставить съ водою и нѣсколькими кусками масла на огонь, варить, пока сдѣлается мягкимъ и густымъ. Разжижать потомъ ветчиннымъ супомъ, но только не много, а то онъ будетъ слишкомъ солонъ; варить потомъ съ прибавкою нѣсколькихъ луковицъ, пропускать черезъ цѣдилку, наливать въ чашку, класть въ этомъ бульонѣ ветчину и прибавлять французскій хлѣбъ, нарѣзанный ломтиками и обжаренный въ маслѣ. Въ горохъ не годится класть соли, въ противномъ случаѣ онъ не въ состояніи будетъ хорошо увариться.

46.) Супъ изъ баранины съ клецками.

Взять переднюю или заднюю часть ягненка, вымыть, очистить, положить въ кастрюлю и налить столько воды, чтобъ она покрывала мясо, поставить на огонь, снимать пѣну, прибавлять 2 корня петрушки, 2 мелко изрубленныхъ луковицы, ложку коровьяго масла, мелко изрубленные листки петрушки, перецъ и соль. Когда мясо уварится, вынимать его, подмѣшивать ложку масла, класть 3 яйца, 2 ложки сливокъ, соли и столько муки, чтобъ она превратилась въ тѣсто; тогда въ студенистой смѣси дѣлають серебряною ложкою шарики, и когда они поспѣютъ, наливають супъ въ миску, прибавляютъ мускатнаго орѣха и подаютъ на столъ; мясо можно подавать подъ соусомъ, какъ второе блюдо.

47.) Супъ изъ баранины съ рѣпою.

Брать переднюю четверть ягненка, вымы-

вать, очищать, ставить мясо съ холодною водою на огонь; когда вскипитъ, вынимать мясо, класть въ холодную воду, счищать ножомъ всѣ почернѣвшія мѣста. Класть опять въ свѣжую воду, варить, снимать пѣну, прибавлять 2 корня петрушки, 2 мелко изрубленныхъ луковицы, перецъ, соль, нѣсколько зелени, полную ложку коровьяго масла и рѣпу, которую разрѣзывать продолговатыми ломтями и вымывать въ водѣ. Когда поспѣетъ, брать ложку крупчатой муки, смѣшать съ коровьимъ масломъ и прибавлять въ супъ.

48.) Супъ изъ баранины съ зеленымъ горохомъ.

Разрубить на мелкія куски переднюю четверть ягненка, вымывать, очищать, какъ показано выше, ставить съ холодною водою на огонь, снимать пѣну, класть 2 корня петрушки, перецъ, соль, ложку коровьяго масла и 2 горсти тертаго хлѣба. Варить до тѣхъ

поръ, когда мясо размягчится и подсыпать тогда полную тарелку зеленого горошку. Когда все поспѣетъ, налить супъ въ миску и подсыпать мускатнаго орѣха.

49.) Супъ изъ копченой баранины съ рѣпой.

Разрубить на мелкіе куски переднюю четверть копченой баранины и мочить всю ночь въ холодной водѣ. Потомъ мясо вымывать, вычищать и сдирать ножомъ черную кожу. Налить снова холодную воду, въ такомъ количествѣ, чтобъ она покрывала мясо, ставить послѣ того на огонь; прибавлять тотчасъ же чашку ячменной крупы, оставить вариться на 2 часа; класть потомъ полную суповую тарелку нарезанной длинными ломтиками рѣпы, съ перцемъ и солью. Когда рѣпа разварится, подливать столько молока, чтобы супъ сдѣлался бѣлымъ, кипятить его съ молокомъ снова и подавать на столъ.

Когда супъ долго остается въ кострюлѣ, то молоко свертывается.

50.) Супъ изъ курицы съ фриканделями.

Отъ 3 курицъ вырѣзывать грудь, остальные части класть въ холодную воду, варить, снимать пѣну, подмѣшивать ложку коровьяго масла, 2 горсти тертаго хлѣба, мелко изрѣзанныя луковицы, 2 корня петрушки, перецъ, мускатный орѣхъ и соль. Груды оставшія класть въ ступку, толочь до тѣхъ поръ, когда сдѣлаются мягкими, брать французскій хлѣбъ, растирать корку, разрѣзывать мякоть и мочить въ двухъ ложкахъ сливокъ; размѣшивать какъ можно лучше, подкладывать къ очищенному куриному мясу съ 3 яйцами, толченнымъ перцемъ, кореньями, солью, мускатнымъ орѣхомъ и небольшимъ количествомъ коровьяго масла. Когда супъ вскипитъ, въ него класть эти фрикан-

дели. Мясо можно напередъ вынимать, чтобъ фрикадели не могли быть раздавлены. Для соблюденія экономіи, соусъ можно подавать особо, а мясо подъ соусомъ изъ кислыхъ сливокъ, ложки масла, перцу, соли и проч.

51.) Супъ изъ курицы съ крупами.

Для этого супа можно брать большихъ курицъ, которыя больше даютъ соку и варятся долѣе. Приготовивъ курицу, какъ показано выше, начинать ее варить, снимать пѣну, подкладывать полчашки чисто промытыхъ крупъ, ложку коровьяго масла, 2 корня петрушки, перецъ, соль, три мелко изрѣзанныя луковицы и когда крупа разварится, полную тарелку сыраго, облущеннаго картофеля, или, когда позволяетъ возможность, тарелку чисто вымытыхъ сморчковъ.

52.) Супъ изъ курицы съ рубленой бѣлой капустой.

Разрѣзать или оставить цѣльными, поставить съ водою на огонь, снимать пѣну, прибавлять полную ложку коровьяго масла, петрушки, соли, перцу, мускатнаго цвѣту и 2 кочна мелко изрубленной бѣлой капусты. Когда капуста и куры уварятся, подкладываютъ ложку коровьяго масла, которыя смѣшиваютъ, прибавляя въ нихъ нѣсколько сахара и ложку сливокъ.

53.) Супъ изъ курицы съ цвѣтной капустой.

Взять двѣ большія курицы, вычистить, вымыть, разрѣзать на 4 или на 6 частей; поставить съ достаточнымъ количествомъ воды на огонь, снимать пѣну, подкладывать въ тоже время 2 горсти тертаго хлѣба, коренья петрушки, 2 тонко изрѣзанныя луковицы,

перець, соль, мускатный цвѣтъ, ложку коровьяго масла, мелко изрѣзанные листки петрушки, оставить вариться на полчаса, потомъ прибавить полную тарелку аккуратно очищенной цвѣтной капусты съ примѣсю сахара. Когда все уварится, супъ подаютъ на столъ. Надобно осмотрѣть, чтобъ цвѣтная капуста не переварилась и потому класть ее тогда только, когда курицы сварятся уже до половины.

54.) Супъ изъ курицы съ зеленымъ горохомъ.

Очистить куръ, поставить съ небольшимъ количествомъ на огонь, снимать пѣну, прибавлять 2 петрушки, ложку коровьяго масла, 2 горсти тертаго хлѣба, перцу, соли, мускатнаго цвѣту и глубокую тарелку молодыхъ стручьевъ, которые надобно хорошенько очистить. Если куры не разрѣзаны, то класть ихъ на плоское блюдо.

55.) Супъ изъ гусиныхъ остатковъ.

Взять оставшіяся отъ гуся крылья, желудокъ и печень, которые разрѣзать, ноги же обвязать выпотрошенными и вычищенными кишками. Наливать холодною водою, ставить на огонь, снимать пѣну, подкладывать полчашки овсяной крупы, ложку коровьяго масла, нѣсколько тонко нарѣзанныхъ луковицъ, кореньевъ и листьевъ петрушки, перцу, соли и нѣсколько тарелокъ продолговато нарѣзанной рѣпы или рѣзной капусты. Когда все упрѣетъ, подавать на столъ.

56.) Гусиные остатки съ клюквой.

Остатки отъ гуся вымыть какъ можно чище и поставить съ холодною водою на огонь; когда вскипитъ, снимать пѣну и прибавлять ложку коровьяго масла, 2 корня петрушки, перцу и соли. Когда говядина уварится, под-

ложить въ сливки ложку коровьяго масла, взбить 3 яйца, налить 3 ложки кислых сливокъ, подсыпать муки, мускатнаго орѣха и столько муки, чтобъ вышло густое тѣсто, изъ котораго дѣлають клецки, подмѣшать муку въ масло и подлить кварту клюковнаго сока.

57.) Супъ изъ утокъ съ рѣ- пою.

Взявши утокъ, вычистить ихъ, вымыть-нашпиговать грудь свинымъ саломъ, нарѣзаннымъ ломтиками, начинить внутренность петрушкою, сельдереемъ, съ прибавкою соли и жарить съ небольшимъ количествомъ масла въ крупахъ, не давая поспѣвать совершенно. Потомъ вычистить хорошенько рѣпу, вымыть, положить въ кострюлю, въ которую бросить сперва кусокъ масла и оставлять въ ней до того времени, когда рѣпа сдѣлается красновато-темною, между тѣмъ посыпать на

нее постепенно муку, въ количествѣ полной столовой ложки. Послѣ того наливаетъ горячій бульонъ, сколько потребно онаго для супа и класть туда утку, также перецъ, сель, и проч.

58.) Супъ изъ зайцевъ съ пармезанскимъ сыромъ.

Взять отъ жаренаго зайца мягкія части и разрѣзать на тонкіе ломтики. Поставить суповую чашку въ горячую воду, посыпать туда пармезану, наложить ломтиковъ изъ поджаренаго хлѣба, потомъ переложить ломтиками заячьяго мяса, на него опять сыру и наконецъ бѣлаго хлѣба, и такъ подкладывать попеременно то и другое до тѣхъ поръ, когда увидимъ, что уже довольно; сыръ долженъ находится послѣднимъ. Послѣ того варить столько бульону, сколько нужно, поливать соль на приготовленное кушанье и подавать супъ на столъ.

59.) Пюре изъ рябчиковъ.

Взять 4 рябчика, вычистить, напиговать изжарить въ печи и оставить холодными. Лучше всего жарить ихъ за день прежде. Потомъ растирать ихъ на теркѣ, кости толочь въ ступкѣ; класть растертое мясо и кости въ кастрюлю, подливать столько бульону, сколько понадобится, посыпать солью, подмѣшивать кореньевъ петрушки и оставлять вариться часть времени. Процеживать супъ черезъ цѣдилку и наливать въ миску на поджаренные ломтики изъ бѣлаго хлѣба.

60.) Супъ изъ рябчиковъ.

$\frac{1}{2}$ кварты овсяныхъ крупъ съ 3 штофами воды, ставить на огонь, снимать пѣну, прибавлять ложку коровьяго масла, соли, перцу, 2 корня петрушки и 2 цѣлыя луковицы. По прошествіи полчаса, кладутъ 3 вымытыхъ рябчиковъ и закрывъ кастрюлю, оставляютъ супъ вариться до тѣхъ поръ, когда поспѣютъ рябчики.

61) Супъ изъ мяса серны.

Разрубить переднюю четверть, вымыть, положить въ кастрюлю, съ водою, солью, лавровымъ листомъ, лукомъ, двумя раздавленными можжевеловыми ягодами и нѣсколькими фіалками, когда уварится мясо, процедить черезъ цѣдилку, поджарить ложку коровьяго масла, прибавить 2 ложки муки, смѣсить вмѣстѣ и прибавить въ супъ. Нарѣзать кисло-сладкій хлѣбъ маленькими кубиками, поджарить въ маслѣ, положить въ миску и облить супомъ.

62.) Рыбный супъ.

Взять мелкую рыбу (по большей части окуней), вымыть, сварить въ водѣ, процедить черезъ цѣдилку и прибавить туда полную ложку коровьяго масла, сельдерея, перцу, соли, мускатнаго орѣха и нѣсколько прѣсныхъ сливокъ. За полчаса до подачи ку-

шанья на столъ, положить туда большихъ рыбъ, нѣсколько варенаго картофеля и варить до тѣхъ поръ, когда рыба поспѣетъ. вмѣсто рыбы можно класть рыбныя клецки и ломтики лимона.

63.) Супъ изъ налимовъ.

Натирать налимовъ солью, разрѣзывать, вынимать изъ внутренности печень и молочки, раздѣлять рыбу на кусочки, вымывать въ холодной водѣ, ставить съ водою и солью на огонь и оставлять вариться. Потомъ снимать супъ, разжижать водою, но такъ, чтобъ оставалось надлежащее количество соли, — класть отъ 8 до 10 луковицъ, изрѣзанные корни петрушки, сельдерей, перецъ, мускатный орѣхъ, давать корнямъ развариться, прибавлять сладкихъ сливокъ, листьевъ петрушки, ложку коровьяго масла, смѣшаннаго съ мукою, лимонъ разрѣзанный на ломтики и печень. Наконецъ класть рыбу, съ которой сдирать кожу, и вареный облупленный

картофель. Головки варятся тутъ же, но не подаются на столъ, кожу также какъ у налимовъ, можно снимать въ сыромъ видѣ.

64.) Супъ изъ корюшки.

Вычистить рыбу, т. е. оторвать голову, вынуть внутренность и отрѣзать хвостики. Промыть холодною водою, положить на блюдо и посыпать солью. Варить $\frac{1}{2}$ кварты овсяныхъ крупъ съ $\frac{1}{2}$ штофа воды. По снятіи съ крупъ пѣны, прибавлять 2 корня петрушки, 2 луковицы, перцу, ложку коровьяго масла, нѣсколько чесноку, $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ и когда все уварится, класть туда рыбу. Варить не больше четверти часа, потому что, когда корюшка побѣлѣетъ, то это служить знакомъ, что она уже поспѣла. Прибавлять послѣ того немного уксуса и подавать на столъ.

65.) Супъ изъ угрей.

Брать 2 большихъ угря, вычистить, вы-

мыть, разрѣзать, посыпать солью, уваривать въ кострюлѣ до половины съ перцемъ, солью, мелко изрубленными сморчками и ложкою коровьяго масла; подливать бульону, класть 4 горсти зеленого гороху, петрушки, сельдерея, кочанъ капусты, нѣсколько листьевъ портулака, подливать потребное количество воды и оставлять вариться. Наконецъ опускать туда угри съ клецками изъ тѣста, подмѣшивать яичнаго желтка и сливокъ, и поливать, не прощживая, въ миску.

66.) Супъ изъ угрей съ клецками

Взять крупныхъ угрей, вымыть, расплос- тать, вынуть внутренность, натереть солью, чтобъ сошла вся слизь и обтереть шерстя- ною тряпкою; разрѣзать на продолговатые куски, положить въ воду, поставить на огонь, прибавить соли, перцу, 4 разрѣзанныя лу- ковицы, 3 корня петрушки и оставить ва- риться до тѣхъ поръ, когда угри размяг-

чатся; потомъ вынуть угри уполовникомъ, положить на глубокое блюдо и посыпать горстью соли. Въ супъ въ то время поло- жить тертаго хлѣба, ложку коровьяго масла, мелко изрубленныхъ листьевъ петрушки, полдюжины не очищенныхъ, разрѣзанныхъ, свѣжихъ грушъ и клецокъ. Когда все ува- рится и клецки поспѣютъ, можно подливать уксусу. Угри можно или класть въ супъ или ѣсть холодные съ уксусомъ.

67.) Супъ изъ линей.

Линей натирать солью или пескомъ, вы- нимать внутренность и обливать кипяткомъ. Потомъ наливать въ кострюлю воды, сколько нужно, класть 4 разрѣзанныхъ луковицы, корни петрушки, сельдерея, перецъ, дать увариться, опускать туда разрѣзанную на куски рыбу съ $\frac{1}{2}$ кварты сливокъ, ложкою каперсовъ, мускатнымъ орѣхомъ, ложкою ко- ровьяго масла, въ которое подмѣшивать луку, и ломтиками лимона, оставить вариться до

тѣхъ поръ, когда поспѣетъ рыба и подавать тотчасъ на столъ.

68.) Шюре изъ рѣпы или изъ рѣзной капусты.

Разрѣзать сочную большую рѣпу или кочанъ рѣзной капусты на 3 или 4 доли, вымыть, очистить, растереть на теркѣ, и жарить на сковородѣ съ тертымъ хлѣбомъ и ложкою коровьяго масла. Размѣшивать хорошенько. Потомъ варить 2 штофа бульона, класть въ него жареную рѣпу, опять варить, процѣживать супъ чрезъ сито и подкладывать поджаренный бѣлый хлѣбъ.

69.) Супъ изъ красной капусты съ каштанами.

Обрывать отъ капусты листья и рубить ихъ какъ можно мельче; обдавать кипяткомъ 2 ложки муки, 1 ложку масла коровьяго въ кастрюлѣ, класть туда капусту, и закрывъ

кастрюлю, давать имъ хорошенько увариться. Подмѣшивать 2 штофа мяснаго густаго бульона, нѣсколько луковицъ, кореньевъ и дать поспѣть. Потомъ разрѣзать 1 ф. очищенныхъ каштановъ на небольшіе кубики и оставить вариться до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются мягкими. Класть потомъ въ кастрюлю, гдѣ капуста.

70.) Супъ изъ сельдерея.

Взять хорошаго бѣлаго сельдерея, вымыть, облупить, разрѣзать на мелкіе кусочки, положить въ кастрюлю съ полною ложкою коровьяго масла, оставить вариться, подлить горячаго бульона, дать сельдерею совершенно свариться, подмѣшать потомъ небольшую ложку муки съ двумя яичными желтками и поливать черезъ цѣдилку въ миску.

71.) Супъ изъ кервеля.

Очистить кервель отъ стебельковъ, вы-

мыть, разрѣзать намелко, варить въ крѣпкомъ мясномъ бульонѣ, подмѣшивать пару яичныхъ желтковъ и класть поджаренный и разрѣзанный на ломтики бѣлый хлѣбъ.

72.) Супъ изъ щуки.

Взять щуку средней величины, очистить, вымыть, разрѣзать на продолговатые куски и посыпавъ солью, оставить на нѣкоторое время. Потомъ высушить, превратить въ муку и дать уварѣть въ закрытой кастрюлѣ съ коровьимъ масломъ. Варить нѣсколько корней петрушки и 3 или 4 луковицы, класть туда рыбу, подбавлять перецъ, соль, мускатный орѣхъ, шампиньоны, сливки, мелко изрѣзанный чеснокъ и ложку коровьяго масла съ ложкою муки. Когда все уварится, взять печень, разрубить ее кускомъ рыбы, подбавить ложку коровьяго масла, которое мѣшать до появленія пѣны, 3 яйца, нѣсколько тертаго хлѣба, перцу, соли, ложку

сливокъ, все хорошенько перемѣшать и прибавить въ супъ клецокъ.

73.) Супъ изъ бѣлыхъ бобовъ.

Отложенные и чисто вымытые бобы, обливъ холодною водою, ставить на огонь, лишь только начнутъ они кипѣть, тотчасъ вынуть и нѣсколько часовъ мочить въ водѣ. Потомъ варить съ кускомъ свиного сала или ложкою коровьяго масла, петрушкою, сельдереемъ, перцемъ, солью и подмѣшивать нѣсколько муки.

74.) Супъ изъ чечевицы.

Взять штофъ чечевицы, вымыть, поставить на огонь съ 2 штофами воды, 2 корнями петрушки и 2 корнями сельдерея, оставить вариться, подбавить полную ложку муки и ложку коровьяго масла, которыя поджарить, 2 сваренныя въ коровьемъ маслѣ лу-

ковицы, перцу, соли и варить четверть часа. Наконецъ подлить нѣсколько уксусу.

75.) Супъ изъ тыквы.

Взять лучшую бѣлую тыкву, очистить, вырѣзать мягкую внутренность и раздѣлить на мелкіе куски. Положить въ кострюлю, налить на нее штофъ воды, оставить вариться, когда сдѣлается совершенно мягкой и протереть тыкву чрезъ цѣдилку. Къ ней прибавить тогда отъ 2 до 3 штофовъ сладкаго молока, вскипятить, подбавить соли, сахару, горсть толченаго миндаю, ложку масла съ ложкою муки и наконецъ нѣсколько розовой воды. Дать всей смѣси хорошенько прокипѣть и подавать къ столу.

76.) Овсяная каша.

1 кварту овсяныхъ крупъ хорошенько промыть, поставить съ водою на огонь, снимать

пѣну, подложить ложку коровьяго масла и нѣсколько соли и оставить вариться. Когда супъ поспѣетъ, то его процѣживать, подбавлять сливъ, изюму или бѣлаго хлѣба, поджаренаго въ коровьемъ маслѣ.

77.) Супъ изъ чернаго хлѣба.

Поджарить черный хлѣбъ въ коровьемъ маслѣ, положить его въ горячую воду и варить съ пибиремъ и солю. Потомъ подмѣшивать яичный желтокъ.

78.) Хлѣбный супъ.

Взять 2 бѣлыхъ хлѣба, разрѣзать, уваривать съ водою и коровьимъ масломъ до густоты, протирать сквозь сито, наливать потребное количество воды, варить съ коровьимъ масломъ, солю, перцемъ, изрубленными листьями петрушки и подмѣшивать наконецъ 6 яичныхъ желтковъ.

79.) Супъ съ разболтанными яйцами.

Взбалтываютъ 4 цѣлыхъ яйца и прибавляютъ въ нихъ тертаго хлѣба. Кипятятъ 2 штофа бульону, кладутъ туда яйца и даютъ супу увариться.

80.) Шоколадный супъ на винѣ.

На полштофа французской водки и $\frac{1}{2}$ штофа воды взять четыре лота тертаго или размельченнаго на кусочки шоколада, варить все это съ толченымъ кардамономъ, корицею, сахаромъ и подмѣшивать 3 желтка. Къ супу подавать поджареный бѣлый хлѣбъ или бисквиты.

81.) Пѣнящійся супъ.

Разбалтываютъ 12 цѣльныхъ яицъ, подмѣшиваютъ сахару, лимоннаго сока, выжатаго

изъ 2-хъ лимоновъ, натертую сахаромъ коржицу отъ обоихъ лимоновъ, корицу и подливая постепенно кварту вина, ставятъ на сильный угольный жаръ; взбиваютъ пѣну, даютъ нагрѣться и когда начнетъ жидкость подниматься, тотчасъ наливаютъ въ миску, чтобъ пѣна не опадала.

82.) Крупяной супъ съ моло- комъ.

Вымыть полную чашку перловыхъ крупъ и съ $1\frac{1}{2}$ штофами воды, уварить до густоты, потомъ подлить 2 штофа молока, подбавить соли и варить снова до тѣхъ поръ, когда поспѣетъ совсѣмъ.

83.) Крупяной супъ съ ко- ровьимъ масломъ.

Взять чашку перловыхъ крупъ, вымыть и варить съ $2\frac{1}{2}$ штофами воды, солью и ложкою коровьяго масла.

84.) Молочный супъ.

Вскипятить 2 штофа молока, прибавить корицы или кардамону, размѣшать 3 яйца съ сахаромъ, подлить осторожно въ горячее молоко, поставить на огонь и при безпрестанномъ размѣшиваніи, дать вскипѣть. Взбивать потомъ 3 бѣлка, положить ихъ ложкою въ молоко такъ, чтобъ они плавали надъ молокомъ и подавать къ столу.

85.) Шоколадный супъ.

Кипятить 1 штофъ молока съ 4—5 лотами шоколада, сахара и корицы, во время кипяченія безпрестанно размѣшивать, прибавлять 4 яичныхъ желтка съ ложкою воды и вспѣнивать супъ посредствомъ метелочки. Снимать потомъ съ огня и поливать на поджаренный бѣлый хлѣбъ.

86.) Шоколадный супъ по другому способу.

Въ ложкѣ коровьяго масла сжечь 2 ложки толченаго сахара, сварить вмѣстѣ съ тѣмъ $\frac{1}{2}$ штофа молока съ корицею и сахаромъ, взбить 3 яйца съ ложкою воды, подмѣшать въ молоко, взбить и наливаетъ на поджаренный бѣлый хлѣбъ.

87.) Картофельный супъ.

Взять блюдо картофеля, очистить, поставить съ достаточнымъ количествомъ воды на огонь и дать вариться. Потомъ протирать супъ чрезъ сито, прибавлять 2 разрѣзанныя луковицы, кусокъ масла, смѣшаннаго съ мукою, чашку сливокъ, перцу, соли и варить до тѣхъ поръ, когда все поспѣетъ. Супъ не долженъ быть очень жидокъ.

88.) Пивной супъ.

На 4 кварталы хорошаго пива взять 1 квар-

ту воды, варить съ сахаромъ или сырономъ, смотря по вкусу съ толченымъ тминомъ въ количествѣ 1 чайной ложки. Потомъ вспѣнить 4 цѣльныхъ яйца, подбавлять мало по малу ложкою горячаго пива, чтобъ яицы не свернулись и наконецъ, при безпрестанномъ разбалтываніи, вливать яицы въ пиво, чтобъ оно пѣнилось въ то время, какъ станутъ подавать его на столъ.

89.) Супъ на винѣ.

3 кварты вина, 1 квар. воды, лимонныя корки, толченый кардамонъ, цѣльную корицу и сахаръ—кипятить вмѣстѣ, разболтать ложкою 4 яйца, смѣшать съ виномъ, поджарить кубиками бѣлый хлѣбъ, положить его въ миску и наливать въ него супъ.

90.) Пивной супъ на другой манеръ.

Положить (хорошій) кусокъ масла въ кастрюлю, когда начнетъ онъ кипѣть, бросить

растертаго ржанаго хлѣба съ лимонною коркою и чисто вымытыми изюменками; оставить жариться. (Надобно брать известное количество масла, чтобы хлѣбъ не могъ высохнуть.) Поджаренный горячій хлѣбъ класть на дно миски, придавая ему форму горы съ широкимъ основаніемъ и острою верхушкою. Въ это время кипятить пиво съ сахаромъ и корицею, брать 4 яичныхъ желтка, взбивать ихъ, подливать въ нихъ пива и наконецъ наливать въ супъ, который переливать осторожно въ миску, не уничтожая горы.

91.) Супъ изъ саго.

Кипятить 1 ф. хорошаго бѣлаго вымытаго саго въ продолженіе $\frac{1}{2}$ часа со штофомъ воды, лимонными корками и корицею. Подливать $\frac{1}{2}$ штофа краснаго вина съ сахаромъ и толченымъ кардамономъ.

92.) Супъ изъ саго со сливками.

Вымыть хорошенько 12 лотовъ саго и варить 2 часа съ $1\frac{1}{2}$ штофами воды. Потомъ подбавить нѣсколько краснаго и нѣсколько бѣлаго вина, корицы, лимонной корки и 4 лота чистаго сока, выжатаго изъ сливъ.

93.) Супъ изъ шиповника.

Варить $1\frac{1}{2}$ штофа шиповника въ водѣ, выжимать ложкою сокъ и процѣживать сквозь волосяное сито. Кипятить потомъ съ виномъ, сахаромъ, толченою корицею и истертою коркою.

94.) Крыжовенный супъ.

Разварить совершенно 1 штофъ крыжовника въ водѣ и протереть сквозь сито. Подбавить штофъ сливокъ, сахару, истертой ли-

монной корки, толченой корицы и поставить на ледъ, для совершеннаго охлажденія.

95.) Супъ изъ вишенъ.

Растолочь въ ступѣ 2 ф. сухихъ вишенъ, вскипятить съ $\frac{1}{2}$ шт. воды, тертымъ хлѣбомъ и тертыми лимонными корками, протереть сквозь волосяное сито. Подбавить краснаго вина, сахару и лимоннаго соку. Когда все поспѣетъ, супъ наливаютъ въ миску на поджаренный и изрѣзанный кубиками французскій хлѣбъ.

96.) Яблочный супъ.

Очистить 12 или 15 вкусныхъ яблоковъ, раздѣлить каждый на 4 доли, вынуть сѣмечки и варить въ водѣ, подбавлять сахару, толченой корицы, лимонной корки и маленькую ложечку картофельной муки. Яблочную шелуху варить въ особомъ сосудѣ и подли-

вать чрезъ сито къ яблочному супу, который наливаютъ на сухари и посыпаютъ сахаромъ и корицею.

97.) Супъ изъ овощей съ клецками.

Варить въ водѣ сухія яблоки, груши и сливы, процѣживать сквозь сито и подливать столько бульона, сколько нужно. Потомъ класть клецки, составленные изъ одной ложки коровьяго масла, смѣшаннаго со сливками, 4 цѣльныхъ яйца, 5 чашекъ тертаго хлѣба, 2 чашки муки и 2 чашки молока. Все это смѣшать какъ можно лучше. Когда супъ кипитъ, класть въ него эти клецки и когда послѣднія поспѣютъ, подбавлять нѣсколько уксусу, толченыхъ фиалковыхъ корней и ложку вишневаго сока. Наконецъ класть самые плоды.

98.) Холодный супъ съ лимонами.

Сварить одну кварту вина и одну кварту воды, смѣшать хорошенько 3 яичныхъ желтка, лимонный сокъ, тертую лимонную корку и сахаръ, и прибавить все это въ кипящее вино, съ которымъ опять перемѣшать хорошенько. Налить потомъ эту массу на блюдо, дать ей охладиться и подавать къ столу съ бисквитами, сахарными сухарями или макаронами.

99.) Холодной пивной супъ.

Взять на $\frac{1}{2}$ штофа свѣжаго пива $1\frac{1}{2}$ кварты холодной воды, положить сахару, нѣсколько лимонныхъ корокъ и подлить лимоннаго соку, поджарить 5 или 6 ломтиковъ ржанаго хлѣба, положить ихъ съ расколотыми кусочками льда въ миску и налить на нихъ пива. Можно также класть изюмъ, а вмѣсто ломтиковъ хлѣба, ржаные сухари.

100.) Холодный вишневый супъ.

Растолочь въ ступкѣ штофъ вишенъ и сварить съ $\frac{1}{2}$ штоф. воды. Протереть сквозь сито, подбивать 1 кварту красного вина, $\frac{1}{2}$ ф. сахару и лимоннаго соку, выжатаго изъ 2 лимоновъ. Взять потомъ $\frac{1}{2}$ штофа хорошихъ вишенъ, вынуть изъ нихъ перышкомъ косточки и положить въ вишневый бульонъ, который налить въ миску и дать охладиться въ погребѣ.

101.) Холодный супъ изъ земляники.

Положить землянику въ миску, налить на нее по равнымъ частямъ воды и вина, прибавить сахару, истертой лимонной корки, соку изъ одного лимона, хорошенько накрыть и поставить въ холодное мѣсто.

102.) Холодный молочный супъ.

Варить $\frac{1}{2}$ штофа молока съ чашкою сахара, истертою лимонною коркою и розовою или померанцевою водою. Взбить 8 яичныхъ желтковъ, 2 цѣльныхъ яйца, смѣшать съ молокомъ, налить на блюдо и безпрестанно размѣшивая, дать охладиться. Послѣ того вспѣнивать $\frac{1}{2}$ штоф. сливокъ съ 2 ложками сахара, накладывать пѣну на холодное молоко и подавать къ столу.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРЕТІЕ.

О В О Щ И.

103.) Бѣлая капуста.

Взять 3 или 4 кочна бѣлой капусты, очистить отъ зеленыхъ листьевъ, раздѣлить на 4 доли, положить въ кастрюлю, налить столько бульона, чтобъ капуста была имъ покрыта и варить до тѣхъ поръ, когда она упрѣетъ. Взять полную ложку коровьяго масла, небольшую ложку муки, замѣсить тѣсто, подмѣшать капустнаго бульону, перцу, кореньевъ, мелко нарубленныхъ листьевъ

петрушки, мускатнаго орѣха и дать хорошенько прокипѣть. Подавать къ вареной ветчивѣ.

104.) Бѣлая капуста на другой манеръ.

Очистить 3 или 4 тугіе кочна, разрѣзать на 4 доли, положить въ кастрюлю и налить столько воды, чтобъ она стояла надъ поверхностью. Когда капуста упрѣетъ, вынимаютъ ее, кладутъ на цѣдилку и даютъ стечь водѣ, потомъ взять $\frac{1}{2}$ штоф. сливокъ, ложку коровьяго масла, въ которое подмѣшиваютъ муки, перцу, соли, нѣсколько сахара, мускатнаго орѣха, мелко изрубленныхъ листьевъ петрушки и нѣсколько ложекъ капустнаго бульона, сложить все это въ особую кастрюлю, поставить вариться, положить въ этотъ соусъ капусту и разогрѣть нѣсколько опять. За недостаткомъ сливокъ, можно брать молоко, но въ такомъ случаѣ класть болѣе коровьяго масла.

105.) Начиненная бѣлая капуста.

Взять тугой кочанъ капусты, на верхнемъ концѣ его сдѣлать глубокое отверстіе, вынуть внутренность, искрошить вынутое какъ можно мельче, подбавить 2 яйца, 2 ложки сливокъ, нѣсколько растопленного масла, перцу, соли, мускатнаго орѣха, нѣсколько сахара, смѣшать все это хорошенько и опять положить въ кочанъ; взять листъ капусты, обвязать его нитками вокругъ кочна, который положить въ кастрюлю съ водою и оставить вариться. Потомъ слить воду, положить ложку коровьяго масла, перцу, соли, тертаго хлѣба, подлить кварту сливокъ, двѣ ложки слитаго отвара и дать прокипѣть.

106.) Начиненная бѣлая капуста на другой манеръ.

Взять большой кочанъ бѣлой капусты, вырѣзать изъ него стебель, обрѣзать осто-

рожно внутренніе листья, такъ чтобъ вокругъ кочна оставалось только 3 листа. Половинную часть обрѣзанной капусты разрѣзать на мелко; изрубить при томъ нѣсколько свинины и телятины, горсть почечнаго сала и 2 луковицы, прибавить къ изрубленной капустѣ съ 8 яйцами, чашкою сливокъ, тертымъ хлѣбомъ, перцомъ, солью, мускатнымъ орѣхомъ и толченымъ миндалемъ, перемѣшать все это хорошенько и начинить отверстіе кочна. Отверстіе закрыть качеными листьями, обвязать кочанъ салфеткою и варить въ водѣ 4 или 5 часовъ. При подачѣ къ столу, обкладывать миндалемъ и обливать коровьимъ масломъ.

107.) Цвѣтная капуста.

Очистить цвѣтную капусту отъ всѣхъ небольшихъ листочковъ, оставить при ней стебель, положить въ кастрюлю, налить 2 части молока, часть воды и уваривать на огнѣ.

Потомъ въ особой кострюлѣ обварить ложку муки, коровьяго масла, подбавить кварту сливокъ, 2 ложки бульону, перцу и мускатнаго орѣха, прокипятить и обливать этимъ капусту.

108.) Цвѣтная капуста подъ кислымъ соусомъ.

Очистить капусту, варить немного въ водѣ, сливать воду, подбавлять бульону, коровьяго масла (1 ложку), мускатнаго цвѣта, перцу и соли, уваривать, вынимать капусту, откладывать на рѣшето, давать стекать отвару. Потомъ кипятить 2 ложки бульона, 2 ложки воды, 3 ложки виннаго уксуса, перцу, мускатнаго орѣха, немного масла, подбавить 4 яйца, поставить на угольный жаръ и безпрестанно размѣшивать. Капусту класть на блюдо и обливать этимъ соусомъ.

109.) Красная капуста.

Очистить отъ стеблей, вымыть въ холод-

ой водѣ, бросить въ кострюлю съ кипяткомъ, варить нѣсколько времени, сливать расноватую воду, наливать на капусту бульонъ съ прибавкою тертаго хлѣба и 1 ложку коровьяго масла, накрыть и кипятить. Приодачѣ на столъ, обкладывать капусту кашананами, варенными въ сахарѣ или картофелемъ, поджаренымъ въ коровьемъ маслѣ съ сахаромъ или сиропомъ.

110.) Красная капуста съ бараньими потрахами.

Разрѣзать жирные бараньи потраха на мелкіе кусочки, поставить съ холодною водою на огонь, снимать пѣну, подбавлять соль и тертый хлѣбъ и оставлять вариться часа. Когда мясо упрѣетъ, класть красную капусту, приготовленную по вышеописанному способу, накрывать кострюлю и давать немного прокипѣть.

111.) Кислая капуста.

Уваривать въ закрытой кастрюлѣ или въ горшкѣ капусту съ бульономъ или съ водою, густымъ саломъ (1 лож.), кускомъ свиного сала и нѣсколькими луковичами. Предъ подачею настолъ бросаютъ нѣсколько муки, смѣшанной съ коровьимъ масломъ и даютъ прокипѣть.

112.) Кислая капуста подъ щукою и устрицами.

Варить кислую капусту по обыкновенію. Щуку очистить отъ чешуи, разрѣзать на куски, варить въ соленой водѣ, вынимать все кости и раздѣлять на мелкіе куски. Брать форму, класть на дно кислую капусту, а на нее рыбу и нѣсколько устрицъ, потомъ опять капусту, на нее щуку и устрицы, и такимъ образомъ продолжать далѣе. На верху должна лежать капуста. Обливать капусту

сливками, посыпать тертыми сухарями или сыромъ, обкладывать тонкими слоями масла и ставить на полчаса въ печь.

113.) Пластинная капуста.

Вымыть, очистить на продолговатыя доли, уваривать съ мяснымъ бульономъ, подкладывать муку съ коровьимъ масломъ, перецъ, соль и коренья.

114.) Начиненная пластинная капуста.

Взять пластинную капусту средней величины, вымыть, очистить, срѣзать верхушку и осторожно вырѣзать ножомъ отверстіе. Разрубить на куски какое нибудь холодное жаркое, прибавить яицъ, растопленнаго масла, нѣсколько сливокъ, перцу и тертаго хлѣба, смѣшать хорошенько и положить капусту. Срѣзанную верхушку опять накрывать, класть

капусту въ кострюлю и давать ей вариться въ горячей печи около часа.

115.) Зеленая капуста подь утками.

Отобрать лучшіе кочны капусты, разрѣзать на 4 части или пополамъ, обдать горячей водою. Положить въ кострюлю 2 молодыхъ утки, прибавить 2 тертыя луковицы, мелко нарубленной зелени петрушки, перцу, кореньевъ и налить столько бульону; чтобъ утки были покрыты имъ. Уваривать нѣкоторое время, закрывъ кострюлю подмѣшивать ложку коровьяго масла, сраеннаго съ мукою и оставлять вариться.

116.) Брюква.

Очистить и разрѣзать брюкву на тонкіе ломтики, вымыть уварить въ водѣ, откинуть на сито, дать стечь въ водѣ. Растопить нѣсколько коровьяго масла, подбавить

зелени петрушки, муки, перцу, соли, сахару, $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, все это прокипятить, хорошенько, потомъ опустить брюкву и снова прокипятить, однако брюкву не сворачивать для того, чтобъ она осталась цѣльною.

117.) Брюква съ говядиной.

Разрѣзать брюкву на тонкіе ломтики, сварить кусокъ говядины, отлить бульонъ къ брюквѣ, подложить лавроваго листу, тертаго хлѣба, мелко изрубленной зелени петрушки, перцу, соли и варить все это до тѣхъ поръ, пока брюква упрѣтъ.

118.) Кисель изъ рѣпы.

Облупить съ рѣпы кожу, разрѣзать на тонкіе ломтики, поставить съ кипящею водою на огонь, держать до тѣхъ поръ, пока уварятся, протереть сквозь рѣшето, подбавить къ протертому 2 лож. сливокъ, перцу,

соли, сахару, нѣсколько муки съ коровьимъ масломъ, прокипятить, выложить на блюдо и посыпать мускатнымъ орѣхомъ.

119.) Начиненная рѣпа.

Взявъ крупныхъ рѣпъ, вымыть, отрѣзать сверху круглую верхушку и сдѣлать ножемъ во внутренность отверстіе. Взять 2 ф. мягкой говядины или телятины, обскоблить хорошенько ножемъ, прибавить 1 чашку сливокъ, 4 яйца, 2 горсти тертаго хлѣба, перцу, соли, мускатнаго орѣху, ложку растопленнаго сала, перемѣшать хорошенько и накласть въ рѣпу; въ каждой рѣпѣ привязать нитками верхушку, положивъ кострюлю и налить столько бульону, чтобъ онъ покрывалъ собою рѣпу. Накрыть кострюлю и варить до тѣхъ поръ, когда рѣпы упрѣютъ. Потомъ свалить муку съ коровьимъ масломъ, опустить съ перцемъ и солью въ соусъ и дать прокипятить.

120.) Приготовление рѣпы на другой манеръ.

Облупить съ рѣпы кожу, вымыть, положить въ кострюлю толченаго сахару и дать ему растопиться на умѣренномъ огнѣ. Подложить туда ложку коровьяго масла, потомъ опустить рѣпу, которую накрыть и оставить упрѣвать, наконецъ подливать бульону или воды, дать совершенно развариваться, подсыпать поджаренной муки и прокипятить.

121.) Зеленый горохъ съ огурчиками.

Очистить огурчики, вымыть, разрѣзать на круглые ломтики и поставить съ холодною водою на огонь. Когда они упрѣютъ, подложить молодого, чисто промытаго гороху, съ ложкою коров. масла, зеленою петрушки, сахаромъ, солью и перцомъ. Послѣ того, какъ горохъ размягчится, подбавить ложку

муки съ коровьимъ масломъ и оставить кипѣть.

122.) Зеленый горохъ съ сливочнымъ соусомъ.

Дать упрѣть въ кострюлѣ молодому гороху съ коров. масломъ, сахаромъ и солью, подлить $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, взбить 3 яйца, подмѣшать къ нимъ муки и все это прибавить къ гороху.

123.) Кисель изъ зеленого гороха.

Отобрать горохъ и вымочить его вечеромъ наканунѣ въ горячей водѣ. Днемъ поставить его съ холодною водою на огонь, подложить двѣ тонко изрѣзанныхъ луковицы и оставить вариться до тѣхъ поръ, когда луковицы упрѣютъ. Слить потомъ воду, отбросить горохъ на рѣшето, подбавить ложку коровьяго масла,

перцу, соли, подложить кисель на блюдо и облить поджаренымъ масломъ съ мелко изрѣзанными луковицами.

124.) Кушанья изъ гороха и кислой капусты.

Изъ рыхлаго тѣста дѣлаютъ на плоскомъ блюдѣ крестъ, украшаютъ головкою или шарикомъ, намазываютъ яйцомъ, кладутъ на сковороду и ставятъ въ печь. Когда тѣсто изжарится, перекладываютъ его опять на блюдо, гдѣ образуетъ оно четыре отдѣленія, изъ коихъ два наполняютъ гороховымъ киселемъ и два кислую капустою. Горохъ украшаютъ поджареными въ маслѣ кубиками изъ бѣлаго хлѣба, а капусту бѣлымъ горошкомъ.

125.) Шпинатъ.

Отобрать шпинатъ, вымыть, сварить въ водѣ, отложить на рѣшето, дать стечь водѣ

и мелко изрубить. Взять ложку масла, натереть на него мускатнаго орѣху, растопить въ кострюлѣ, подбавить полложки муки, дать упрѣть, налить чашку сливокъ, двѣ ложки кипящей воды, подсыпать соли, наконецъ изрубленнаго шпината и оставить хорошенько прокипѣть, безпрестанно между тѣмъ размѣшивать. Края блюда обкладываютъ яйцами, разрѣзанными на половинки.

126.) Салатъ.

Очистить и промыть салатъ, варить $\frac{1}{2}$ часа въ водѣ, изрубить на мелко, положить въ кострюлю, подлить нѣсколько рыбнаго бульону, или за неимѣніемъ послѣдняго, воды съ коров. масломъ, наконецъ обвалить пол-ложки муки въ коров. маслѣ, подсыпать соли, мускатнаго орѣха и дать мукѣ укипѣть.

127.) Щавель.

Щавель должно общипать, отобрать, нарѣзать, разогрѣть въ кострюлѣ коров. масло, положить въ него щавель, и накрывъ кострюлю дать ему упрѣть. Налить потомъ на него немного бульону, обвалить нѣсколько муки въ коров. маслѣ, подбавить перцу, соли, мускатнаго орѣху, сахару, сварить все вмѣстѣ и подавать на столъ съ крутыми яйцами.

128.) Цукаты съ копчеными рыбками.

Очистить, разрѣзать на продолговатыя доли и варить въ водѣ съ прибавкою ложки кор. масла, потомъ обвалить муку въ маслѣ, подмѣшать туда съ перцемъ и солью. Взять копченыхъ рыбокъ, опустить сдناжды въ холодную воду или если онѣ очень сухи, оставить въ ней на одинъ часъ, снова потомъ вынуть, дать стечь съ нихъ водѣ, положить

на вертелъ и жарить на угольяхъ до тѣхъ поръ, когда слезетъ съ нихъ кожа. Выложить на блюдо и обложить цукатами.

129.) Турецкіе бобы.

Нарѣзать, вымыть, обдать кипяткомъ, налить горячаго бульона, или, за недостаткомъ онаго, воды и 2 ложки кор. масла. Когда бобы уварятся, обвалить нѣсколько муки въ кор. маслѣ, подмѣшать къ нимъ съ прибавкою перца, соли, рубленой зелени петрушки, сахару, а какъ все прокипятить, мускатнаго цвѣту и подавать на столъ.

130.) Перловыя бобы.

Вымыть хорошенько и поставить на огонь вмѣстѣ съ бульономъ, корнемъ петрушки и перцемъ. Потомъ разварить муку въ кор. маслѣ, подбавить сливокъ и дать прокипятить.

131.) Свекольные листья подь соусомъ.

Оторвать отъ молодыхъ листьевъ стебли, изрубить мелко, обдать кипящею водою, спустить воду до суха, опять изрубить и оставить вариться съ водою и кор. масломъ (1 лож.), подбавить $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, перцу, соли, мускатнаго орѣха, муки съ кор. масломъ, дать прокипятить и подавать на столъ съ ветчиной, солониной, и проч.

132.) Спаржа.

Обскоблить вдоль, вымыть, связать ниткою въ пучки, положить съ солью въ холодную воду и дать размякнуть. Осторожно вынуть изъ воды, положить на блюдо и разрѣзать нитки. Потомъ сваять ложку муки съ ложкою кор. масла, прибавить нѣсколько ложекъ воды, въ которой варилась спаржа, а вмѣстѣ съ тѣмъ сахару, лимоннаго соку и

3 яйца, которыя напередъ взбить; наконецъ, когда соусъ прокипитъ, подавать на столъ.

133.) Спаржа съ поджареннымъ масломъ.

Поступать, какъ показано было, очищать, вымывать, варить, класть на блюдо; потомъ посыпать тертымъ хлѣбомъ и наливать поджареннымъ масломъ.

134.) Огурцы.

Облупить огурцы, разрѣзать на тонкіе ломтики, выбрать сѣмечки и волокны, и положить въ мясной супъ, сильно налитанный приправами и нѣсколько окисленный уксусомъ. Въ это время дѣлать соусъ изъ сливокъ, масла и муки, съ зеленью петрушки, класть уже поспѣвшіе огурцы на блюдо, обливать ихъ соусомъ и подавать на столъ съ говядиной, ветчиной и проч.

135.) Огурцы съ фаршемъ.

Облупить огурцы равной величины, сдѣлать ножомъ на обоихъ концахъ отверстіе и положить на $\frac{1}{4}$ часа въ кипящую воду, взять между тѣмъ полфунта сырой телятины, разрубить ее на куски, прибавить къ ней мелко нарѣзаннаго почечнаго сала, тертаго луку, соли, 1 яйцо, бѣлаго хлѣба, пропитаннаго молокомъ, замѣсить изъ всего этого тѣсто, начинить этимъ фаршемъ огурцы и дать имъ упрѣть въ соусѣ изъ-подъ жаркаго или въ коровьемъ маслѣ.

136.) Картофель.

Сварить картофель, облупить его, когда еще онъ горячій, положить въ кастрюлю съ 2 лож. коров. масла, квартою молока или сливокъ, съ перцемъ и солью, уварить его хорошенъко и тотчасъ же подавать на столъ, ибо отъ долгаго стоянія онъ можетъ сгустѣть.

137.) Картофель съ горчицей.

Облупить сырой картофель, разрѣзать его, если онъ очень великъ, обмыть и варить въ водѣ съ примѣсью соли, слить потомъ воду, поджарить кусокъ коров. масла, прибавить въ него горчицы, и обливать этимъ картофель, когда выложить его на блюдо.

138.) Картофельный кисель.

Обчистить сырой картофель, вымыть, поставить съ холодною водою на огонь, когда упрѣетъ, слить воду, раздавить его ложкою, чтобъ онъ превратился въ кисель, подбавить ложку коровьяго масла, перцу, соли, промѣшать хорошенько и подлить наконецъ горячаго молока. При подачѣ на столъ обливать поджаренымъ масломъ, можно также тертымъ пермезаномъ или швейцарскимъ сыромъ, и ставить блюдо на нѣкоторое время въ теплую печь.

139.) Картофельныя груши.

Сварить и натереть картофель, смѣшать его съ $\frac{1}{4}$ ф. кор. масла, 4-мя взбитыми яйцами, тертымъ лукомъ, перцемъ, солью, мускатнымъ орѣхомъ, надѣлать изъ этой массы круглыхъ кучекъ, наподобіе грушъ; обмакивать ихъ въ яичный желтокъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ или тертымъ сыромъ, пармезаномъ или швейцарскимъ и варить въ горячемъ кор. маслѣ или въ салѣ.

140.) Вареный картофель.

Разрѣзать на тонкіе листики кусокъ оставшейся жареной или вареной телятины, подбавить ложку коров. масла, тертаго хлѣба, кварту кислыхъ сливокъ, нѣсколько ложекъ бульону, мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ и сморчковъ, перцу, соли и мускатнаго цвѣту, все это варить до тѣхъ поръ, когда соусъ совсѣмъ упрѣетъ. Брать между тѣмъ карто-

фель средней величины, варить его, не давая упрѣвать, облуплять съ него кожу, охладить, обрѣзывать сверху и снизу такъ, чтобъ онъ могъ стоять на блюдѣ; осторожно прорѣзывать его острымъ ножомъ, опускать въ битыя яйца, посыпать тертымъ хлѣбомъ или тертымъ сыромъ, допекать въ коров. маслѣ или въ салѣ и тутъ же начинать приготовленную предварительно массою, не давая ему охладѣть. Вставлять въ отверстіе картофеля по 3 разрѣзанныхъ вдоль раковыхъ хвостика, выложить на блюдо, посыпать мускатнымъ орѣхомъ и подлить подъ него оставшійся соусъ.

141.) Начиненный картофель.

Изъ остальной жареной телятины, которую разрубаютъ на мелкіе куски, 2 яицъ, кислыхъ сливокъ, тертаго хлѣба, соли и перцу, дѣлаютъ соусъ, берутъ довольно крупный картофель, очищаютъ его, срѣзываютъ вер-

хушку, дѣлаютъ отверстіе, размягчаютъ $\frac{1}{4}$ часа въ водѣ съ солью, начинаютъ потомъ фаршемъ, накладываютъ срѣзанную верхушку, кипятятъ въ кострюлѣ, коров. маслѣ, кладутъ въ него картофель, накрывая кострюлю и держатъ на огнѣ до тѣхъ поръ, когда картофель снизу поджарится.

142.) Бѣлые бобы съ говядиной.

2 ф. хорошей жирной говядины разрѣзать на куски, вымыть, поставить съ водою на огонь, снимать пѣну, подбавлять бѣлыхъ бобовъ, зелени петрушки, соли, перцу и варить до тѣхъ поръ, когда все поспѣетъ.

143.) Бѣлые бобы на другой манеръ.

Варить, бобы въ водѣ съ солью, сливать начисго воду, подкладывать 2 лож. коров.

масла, кипятить его съ бобами, класть потомъ бобы на блюдо и посыпать мускатнымъ орѣхомъ.

144.) Начиненныя луковицы.

Взять большія луковицы, снять съ нихъ кожу, уварить въ водѣ, вынуть, охладить, съ той стороны, гдѣ находится ростокъ, сдѣлать въ нихъ отверстіе и наполнить его слѣд. фаршемъ: 1 ф. баранины, телятины, или говядины, очистить ножомъ, растолочь въ ступкѣ, подбавить 3 яйца, ложку сливокъ, тертаго хлѣба, перцу, соли, мускатнаго орѣху, топленаго сала, перемѣшать все это хорошенько и набить въ луковицы, положить ихъ потомъ въ просторную посуду, облить бульономъ, покрыть луковицы тонкими ломтиками свиного сала и дать совершенно упрѣть.

145.) Артишоки.

Обрѣзать стебли и жесткіе листки, поло-

жить на 1 часть въ холодную воду, поставить потомъ съ горячею водою на огонь и оставить вариться съ солью. Слить начисто воду и подлить виннаго соуса, можно начинять ихъ также рублеными раками, мелко изрѣзанною жареною телятиной, ложкой кислыхъ сливокъ, 2 яйцами, солью, перцемъ и мускатнымъ цвѣтомъ. Когда артишоки уварятся, сдѣлать въ нихъ отверстіе, начинить фаршемъ, положить въ коров. масло и хорошенько съ нимъ прокипятить.

146.) Артишоки съ зеленымъ горошкомъ.

Очистить артишоки, какъ показано выше, варить въ водѣ съ солью, потомъ разварить въ водѣ зеленый горошекъ, слить съ него воду, положить лож. коров. масла и до тѣхъ поръ мѣшать горохъ ложкою, когда масло совершенно растопится; перекладывать послѣ того горохъ на блюдо и класть въ него артишоки.

147.) Паровые овощи.

Для приготовления этого кушанья берут чугуновый горшок, плотно закрываемый крышкою. Обкладывают сперва дно и стѣны этого горшка капустными листьями, промытыми въ холодной водѣ, потомъ кладутъ слой пластинной капусты, за тѣмъ слой свеклы наконецъ очищенный картофель; сверху опять покрываютъ капустными листьями. Горшокъ плотно закрываютъ, замазываютъ краѣмъ тѣстомъ и накладываютъ еще толстыя тяжелыя плитки. — Все это должно вариться на медленномъ угольномъ огнѣ 3 часа, и обливаться потомъ очищеннымъ коровьимъ масломъ.

ОТДѢЛЕНИЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

КАЛБАСЫ.

148.) Калбасы.

На 15 ф. свинины брать 10 ф. мелко наръзаннаго шпика, толченаго перцу, соли, 5 шт. холодной воды, все это хорошенько вымѣсить и оставить на цѣлую ночь. Потомъ начинать кипки. При очищеніи кишокъ, не должно очень много обдавать ихъ кипяткомъ, ибо они оттого рвутся, кишки берутся обыкновенно свиные.

149.) Калбасы изъ телячьего мяса.

Разрубить на мелко 2 части телячьего и

1 ч. свиного мяса, подбавить кислых сливокъ, соли, тмину, лимонной корки, кореньевъ, ложку коров. масла и начинять говяжьими кишками. Колбасу сперва варить въ огнѣ, потомъ жарить на рѣшеткѣ.

150.) Холодные свиные колбасы.

Взять свиные потрахы и прочіе остатки отъ свинины, сварить и разрубить на части еще въ горячемъ видѣ. Примѣшать грубо истертую печень, 2 лож. густой овсяной кашицы, мелко изрѣзаннаго луку, перцу, инбирю, соли, смѣшать все это съ свѣжимъ варенымъ и разрѣзаннымъ на кусочки шпикомъ, начинить этимъ кишки, но не очень туго, и поставить съ холодною водою на огонь. Вариться надобно имъ 2 часа, потомъ должно ихъ выжимать между двумя досками.

151.) Лифляндскія колбасы съ печенкою.

Изрубить сырую печенку какъ можно мельче, протереть сквозь рѣшето, подмѣшать $\frac{3}{4}$ ф. свѣжаго шпiku, изрѣзаннаго на кусочки, 4 изрѣзанныхъ луковицы, $\frac{3}{4}$ ф. мелко изрубленнаго почечнаго жиру, 9-ть яицъ, $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, тертаго хлѣба, мускатнаго цвѣту, майорана, $\frac{1}{2}$ ф. изюму, $\frac{1}{4}$ ф. коринки, смѣшать все вмѣстѣ и начинять кишки, которымъ дать вариться около часу, вынуть, простудить въ холодномъ мѣстѣ, а потомъ когда надобно подавать на столъ поджарить въ маслѣ.

152.) Кровяная колбаса.

Сварить всѣ остатки отъ свиньи и отъ прочихъ колбасъ и не очень мелко изрѣзать. Прибавить: луку, майорана, который высушить и растереть въ порошокъ, соли, перцу, тол-

ченнаго фіалковаго корня, молока и свиной крови, начинять этимъ кишки и варить ихъ довольно долго. Подавать на столъ холодныя съ уксуcomъ.

153.) Кишки, начиненныя крупой.

Взять 3 шт. ячменныхъ крупъ, варить съ водою и ф. мелко изрѣзаннаго свиного сала, подмѣшивать: соли, перцу, инбирю, сушеной и растертой въ порошокъ печенки маіорану, и остающагося отъ жареныхъ почекъ жиру, наконецъ подлить столько свѣжей свиной крови, чтобъ смѣсь получила надлежащій цвѣтъ. На 3 штофа крупъ можно брать 4 шт. крови, начинять этимъ свѣжія кишки, связывать ихъ ниткою, ставить съ холодною водою на огонь и давать долгое время вариться, потомъ жарить на сковородѣ или на рѣшеткѣ.

154.) Рисовая калбаса.

Сварить $1\frac{1}{2}$ ф. рису съ $1\frac{1}{2}$ шт. молока и $1\frac{1}{2}$ ф. свиного жиру. Прибавить $\frac{1}{4}$ шт. сливокъ, 6 яицъ, сахару, соли, перцу, мускатнаго цвѣту, $\frac{1}{4}$ ф. изюму, $\frac{1}{4}$ ф. коринокъ, еще $\frac{1}{2}$ ф. мелко нарубленнаго свиного жиру, перемѣшать все это хорошенько, начинить свиные кишки и оставить вариться въ водѣ около получаса. Потомъ охладить, поджарить, подавать на столъ.

155.) Калбасы изъ баранины.

Взять заднюю четверть ягненка или овцы, очистить отъ кожи и жилъ, положить на почечный жиръ, подбавить свѣжаго говяжьего жира и разрубить на мелко. Примѣшать 4 яйца, сливокъ, тертаго хлѣба, соли, немного тмину, опять разрубить массу на куски и начинять кишку. Калбасу варить въ водѣ,

потомъ поджарить на сковородѣ съ коровьимъ масломъ.

156.) Сосиски.

2 ф. не жирной свинины и 2 ф. шпику, разрѣзать на мелкіе куски, подбавить сливокъ или вина, перцу, соли, тертой лимонной корки и начинить этимъ кишки, перевязать по обоимъ концамъ, варить съ водою и поджаривать съ коров. масломъ.

157.) Копченныя калбасы.

На 15 ф. хорошей мягкой говядины взять $7\frac{1}{2}$ ф. свинины, очистить, разрѣзать на мелкіе кусочки, прибавить соли, перцу, пряныхъ кореньевъ, 2 лота селитры и шпику; все это перемѣшать хорошенько и оставить на всю ночь. Тутъ не должно прибавлять воды, равнымъ образомъ, кишки надобно начинять какъ можно туже. Для этого всего

лучше говяжьи кишки. Связывать ихъ крѣпко на крѣпко, давать имъ лежать цѣлыя сутки, потомъ перевязать еще крѣпче и повѣсить въ тепломъ дыму. Чтобъ узнать, поспѣла ли калбаса, надобно ее разрѣзать.

158.) Копченая калбаса по другому манеру.

На 16 ф. свинины взять 3 ф. очищенной говядины, 5 ф. шпику, 8 лотовъ соли, 3 лота мелко истолченного перцу 4 лота селитры, все это изрубить на мелко, набить въ кишку какъ можно туже, перевязать ихъ и положить на 24 часа въ соленый рассолъ.—Повѣсить потомъ въ трубу и коптить въ холодномъ дыму.

159.) Приготовление калбасъ на Брауншвейгскій манеръ.

Взять самое мягкаго мяса, вырѣзаннаго

около бедръ и почекъ, и окороковъ отъ молодой свиньи. Очистить мясо отъ всѣхъ жилокъ и волоконъ, смѣшать съ рубленнымъ мясомъ потребное количество соли, селитры и толченаго перцу. Употреблять говяжьи кишки, которыя смягчивать напередъ въ теплой водѣ. Калбасы хорошенько перевязывать и вѣшать въ комнатѣ на 24 часа, потомъ, когда начинка осядетъ, перевязывать снова и класть въ такомъ видѣ опять на 24 часа между двумя досками. Въ дыму оставлять ихъ висѣть до тѣхъ поръ, когда сдѣлаются они годными къ употребленію; сохранять потомъ въ холодномъ мѣстѣ.

160.) Копченныя свиныя калбасы.

На 10 ф. свиного мяса взять 11 лотовъ соли, 2 лота селитры, $1\frac{3}{4}$ лота перцу, перемѣшать все это, начинить кишки и оставить коптиться.

61.) Стразбургскія калбасы.

На 5 фун. мелко изрубленной говядины взять 2 ф. шпика на мелко изрубленного, соли, перцу, селитры, перемѣшать все это, оставить на 24 часа.—При смѣшиваніи подбавлять чашку холодной воды, чтобъ мясо и шпикъ хорошенько перемѣшались. Наконецъ начинить этой массой кишки толщиною въ 2 или 3 пальца, перевязывать на рѣзку, коптить въ продолженіи 14—20 часовъ въ сильномъ дыму, охлаждать и варить въ разсолѣ.—Къ столу подавать холодныя.

162.) Тонкія Стразбургскія калбасы.

На 5 ф. рубленой говядины взять 1 ф. мелко изрубаннаго свѣжаго шпика; прибавить перцу, соли, чесноку и 2 чайныя ложки воды. Все это хорошенько смѣшать, начинить кишки, держать около 14 часовъ въ холод-

номъ дыму, и потомъ, охладивъ калбасы варить въ соеномъ разсолѣ. Передъ подачею къ столу жарить на рѣшеткѣ.

163.) Калбасы на особенны манеръ.

Разрубить 10 ф. свинины и 4 ф. сочной говядины, положить массу въ салфетку, повѣсить на 24 часа на крюкъ, чтобъ вытекъ сокъ. Вынуть изъ салфетки мясо, прибавить въ него 14 лот. соли, $4\frac{1}{2}$ лота толченаго перцу, 2 стакана крас. вина, горсть шпикъ и все это хорошенько перемѣшати. Начинять этимъ говяжьи кишки, которые мочить напередъ 24 часа въ бѣломъ винѣ съ солью, лукомъ; перцемъ. Развѣшивая потомъ калбасы на нѣсколько дней въ дыму ѣсть сырыя или вареныя.

164.)

Сварить четверть ячменныхъ крупъ въ

водѣ, прибавить $1\frac{1}{2}$ ф. свиного жиру, штофъ свиной крови, штофъ молока, 6 изрѣзанныхъ луковицъ, соли, перцу, пряныхъ кореньевъ, печенки, майорану, изюму, коринки, сиропу и столько ржаной муки, чтобъ образовалось густое тѣсто, перемѣсить все хорошенько, надѣлать большихъ шариковъ, вывалить ихъ въ мукѣ и положить въ кипящую соленую воду. Когда остынутъ, разрѣзать ихъ на кусочки и изжарить на сковородѣ съ масломъ и яблоками, разрѣзанными на ломтики,

165.) Сыръ изъ мозговъ.

Разварить бычачью голову, вынуть изъ нея твердые и жилистые части, а мякоть разрѣзать на кусочки, прибавить 2 поджаренныя луковицы, мускатнаго орѣху, перцу, соли и прокипятить въ кострюлѣ съ бульономъ, въ которомъ варилась говядина, потомъ вылить въ форму, которую вымыть предварительно теплою водою и дать охладѣть.

166.) Студень изъ телячьихъ головъ.

Варить телячью голову, 4 тел. ножки и сердце въ соленой водѣ, снимать пѣну, когда поспѣетъ, вынимать кости, разрѣзывать на мелкіе куски всю массу вмѣстѣ съ языкомъ, сдирать кожу, прибавлять 6 крутыхъ рубленыхъ яицъ, мелко рѣзаннаго миндаля, тертой лимонной корки, соли, перцу и толченой фіалки. Накладывать на рѣшето холстину, класть въ нее кисель и завязывать какъ можно крѣпче. Опускать потомъ на $\frac{1}{4}$ часа въ горячій телячій супъ, вынимать изъ него и класть подъ прессъ. Изъ телячьяго супу можно дѣлать студень; надобно хорошенько уварить его, пропустить сквозь холстину подлить крас. вина, лимоннаго соку и дать охладиться.

167.) Начиненный свиной желудокъ.

Разрубить на мелко 4 ф. вареной тел-

тины и 3 ф. свиныхъ шкварокъ, подбавить $2\frac{1}{2}$ ф. варенаго шпика, перцу, соли, маюрана, толченой фіалки, ложку толченаго кардамона, хорошенько перемѣшать и начинить свинной желудокъ. Варить его около часа, вынимать, охлаждать, прокалывать булавкою и класть подъ какую нибудь тяжесть. На слѣдующій день вѣшать въ дыму и чрезъ 8 дней снимать.

168.) Свиной желудокъ на другой манеръ.

Свиныя уши, ноги и рыло положить на 2 дня въ соль, потомъ сварить съ копченымъ языкомъ и 1 ф шпика; разрѣзать мясо и шпикъ на тонкіе куски; подбавить фіалки, перцу, мускатнаго орѣху, соли, маюрана и $\frac{1}{2}$ шт. свиной крови, перемѣшать, начинить свиной желудокъ, перевязать, поставить съ горячею водою на огонь и дать вариться цѣлый часъ. Потомъ вынуть, охла-

дить, проколоть булавкою, положить между двумя досками, наложить на нихъ какую нибудь тяжесть, поставить въ такомъ видѣ на 24 часа; развѣсить на нѣсколько дней въ дыму и употреблять холодный.

169.) Калбасы изъ бычачьихъ языковъ.

Обварить языки, чтобы слезла съ нихъ кожа, натереть толченой селитрою и солью, и оставить на 3 недѣли, въ продолженіи которыхъ часто перевертывать. Разрубить потомъ на мелко, подбавить фіалки, мускатнаго орѣха, начинить въ свиные или говяжьи кишки и крѣпко перевязать. Положить эти калбасы на 5 дней въ рассолъ, въ который подкладывать печенку и маіоранъ, развѣшивать на 6 или 8 дней въ дыму и сохранять на воздухѣ.

170.) Маленькія калбасы безъ кишокъ.

Одинъ или нѣсколько фунтовъ свинины, смотря по надобности, разрѣзать на мелкіе части, изрубить съ перцемъ и солью, подбавить холодной воды, перемѣшать хорошенько деревянною ложкой, положить на доску, обсыпанную мукой, скатать наподобіе сосисекъ и поджарить въ маслѣ.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТОЕ.

С Т У Д Н И.

171.) Духовая говядина.

Взять огузокъ въ 10 или 12 ф., бить его скалкою или деревяннымъ молоткомъ и потомъ варить; потомъ вскипятить въ кастрюлѣ сахаръ съ виномъ, положить въ него мясо, дать ему со всѣхъ сторонъ обжариться, подбавить бульону, кор. масла, муки, лимоннаго соку и дать соусу вскипѣть. Мясо положить потомъ на блюдо и облить соусомъ сквозь сито.

172.) Говядина подъ соусомъ.

Нашпиговать шпигомъ около 12 ф. хорошей сочной говядины, сдѣлать въ мясѣ ножомъ небольшія дырочки и вложить туда луку или чесноку. Оставить говядину на 3 дня лежать въ уксусѣ съ лавровымъ листомъ и потомъ наливая масломъ и бульономъ поджаривать въ печи и подливать слѣд. соусъ: изжарить на сковородѣ ложку муки, подлить ложку бульона и смѣшать его съ мукой; разрубить на куски нѣсколько сарделей, растереть 2 луковицы, положить въ кастрюлю, варить съ бульономъ, поджареною мукою, перцемъ, солью, каперсами, лимоннымъ сокомъ обливать половиною частью этого соуса мясо, а остальное подавать въ соусницѣ на столѣ.

173.) Говядина съ рисомъ.

Взять грудину, поставить съ водою на

огонь, подсыпать петрушки, сельдерея, перцу, соли и дать увариться, взять потомъ на 8 ф. мяса 1 ф. рису, вымыть его, положить въ кастрюлю, подлить жаркаго бульону, въ которомъ поспѣвало мясо и уваривать до густоты съ мускатнымъ цвѣтомъ и фіалками; наконецъ, подмѣшивать лож. масла и когда рисъ остынетъ, подбить 2 яйца. Потомъ обсыпать говядину со всѣхъ сторонъ рисомъ, тертымъ сыромъ и поджарить въ печи.

174.) Говядина съ рисомъ и изюмомъ.

Разрубить говядину и сварить въ водѣ съ солью; между тѣмъ промыть 2 чашки рису, положить въ мясной бульонъ, дать увариться съ $\frac{1}{4}$ ф. изюма, солью, мускатнымъ орѣхомъ и облить этимъ соусомъ мясо.

175.) Говядина на Англійскій манеръ.

Берутъ огузокъ и напшиговываютъ его

шпикомъ, смѣшиваютъ потомъ толченныя можжевельныя ягоды, маіоранъ, лавровый листъ, лимонныя корки, соль, натираютъ этимъ мясо, кладутъ въ глиняный горшокъ и оставляютъ на ночь. На другой день перекладываютъ мясо въ другой горшокъ съ прибавкою 2 изрѣз. луковицъ, чесноку, 2 петрушекъ, сельдерея, ветчины, подливаютъ бѣлаго вина 1 чаш., уксусу 1 ч. и 3-ю часть воды, накрываютъ горшокъ и даютъ упрѣть. Когда говядина сдѣлается мягкой, то ее вынимаютъ и кипятятъ соусъ еще нѣсколько времени. Если соусъ очень жидокъ, подсыпаютъ въ него поджареной муки, даютъ прокипѣть и подаютъ вмѣстѣ съ говядиной къ столу.

176.) Жареная говядина или ростбифъ.

Бьютъ хорошую говядину скалкой или деревяннымъ молоткомъ, вымываютъ, кладутъ на сковороду, посыпаютъ солью, мелко из-

рѣзанными луковичами, чеснокомъ, обкладываютъ ломтиками шпика, подливаютъ штофъ воды и жарятъ въ печи, безпрестанно наливаютъ водой. Потомъ поджариваютъ картофель въ маслѣ и обкладываютъ имъ на блюдѣ жаркое. Въ соусъ подмѣшиваютъ еще нѣсколько кореньевъ, 2 фіалки, лимонный сокъ и кор. масла, даютъ ему прокипѣть и подаютъ къ жаркому.

177.) Шпиговая говядина.

Отбить хорошенько говядину взятую отъ огузка и начинить шпикомъ и ветчиною, обсыпать перцемъ. Горшокъ обложить ломтиками шпика, мелко изрѣзанными луковичами, корнемъ петрушки, 4-мя гвоздиками и перечными зернами, положить на нихъ мясо, посыпать его солью, облить штофомъ воды и закрывъ горшокъ оставить прѣть на 5 или на 6 часовъ. Время отъ времени надобно подливать воду, чтобы мясо не при-

горѣло. Когда начнетъ оно размягчаться, подливать $\frac{1}{2}$ шт. бѣлаго вина, класть лимонной корки и поставить вариться.

178.) Паровая говядина.

Взять 6 ф. говядины, обложить горшокъ шпикомъ и почечнымъ жиромъ, подбавить туда 2 луковичы, 2 фіалки, 4 горчичныхъ зерна, лимонной корки, положить на нихъ мясо, посыпать солью, полить уксусомъ, накрыть горшокъ крышкою, обмазать края тѣстомъ и поставить на 2 или на 3 часа въ печь; когда мясо поспѣетъ, то дѣлаютъ для него соусъ изъ поджаренной муки, вина и уксусу.

179.) Жареная говядина отъ реберъ.

Берутъ кусокъ изъ 3 реберъ, оставляютъ а 2 дня въ $\frac{1}{2}$ ч. уксуса и $\frac{1}{2}$ ч. воды,

натираютъ солью и перцемъ, сажаютъ на вертелъ и жарятъ, обливая время отъ времени водою. Можно также жарить въ печкѣ. Потомъ сварить: 2 горсти ржаного хлѣба, $\frac{1}{2}$ кварты бѣлаго вина, $\frac{1}{2}$ кв. бульона, 2 разрѣзанныхъ яблока, 2 тертыя луковицы, 2 изрубленныхъ анчоуса, перцу, кардамона, фіалокъ, сахару, положить на блюдо жаркое и облить его этимъ соусомъ.

180.) Заливная говядина.

Отбить говядину, нашинговать шпикомъ и дать пролежать 3 или 4 дня въ уксусѣ уварить ее съ тѣмъ же уксусомъ, водою, цѣлымъ перцемъ, лавровыми листьями и потомъ обжарить. Между тѣмъ, взявъ баранью голову и 4 ножки, поставить съ водою на огонь и дать развариться. Послѣ того, облить кусокъ сахара соусомъ изъ-подъ жаркаго, обжарить на сковородѣ, прибавить лимоннаго соку къ процеженному бульону изъ

подъ телячьей головки, прокипятить нѣсколько и облить процеженнымъ сквозь фланель соусомъ мясо, лежащее въ глубокой мискѣ. Если соусъ не довольно кисель, то прибавлять въ него уксусу.

181.) Жареный заяцъ.

Срѣзать съ зайца весь жиръ и нашинговать шпикомъ и сарделями. Положить потомъ въ горшокъ ломтики шпика, и нашингованнаго зайца, облить бульономъ, закрыть горшокъ и дать упрѣть. Когда поспѣетъ, вынуть зайца, снять съ зайца жиръ, прибавить къ нему масла кор., 3 изрубленные сардели, $\frac{1}{2}$ квар. вина, прокипятить хорошенько и облить имъ мясо.

182.) Битое заячье мясо.

Положить въ кастрюлю 3 мелко изрубленныхъ сардели, 2 растертыя луковицы,

горсть растертаго сыра, мускатнаго цвѣту, перцу, 2 лож. кор. масла, и кв. вина, перемѣшать все хорошенько и дать прокипѣть. Потомъ разрѣзать зайца на тонкіе ломтики, отбить ихъ деревяннымъ молоткомъ или скалкою, опускать куски въ растопленное масло жарить поспѣшно на вертелѣ и класть тогда же въ соусъ.

183.) Бифстексъ.

Разрѣзать говядину на куски, отбивать ихъ довольно крѣпко, посыпать солью и перцемъ, опускать въ растопленное масло, положивъ на рѣшетку, поджарить со всѣхъ сторонъ на угольномъ жару. Потомъ класть ломтики въ глубокой соусъ, перекладывать масломъ и нажимать деревянною ложкою на мясо, чтобы вытекалъ изъ него красный сокъ. — Бифстексъ надобно тотчасъ же подавать на столъ какъ растопится сало.

184.) Вареное битое мясо.

Взять 3 ф. мякоти, разрѣзать на ломтики и отбить, потомъ разрѣзать на ломтики $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго жиру и 3 луковицы. Въ небольшой горшокъ положить сперва нѣсколько почечнаго жиру, на него битаго мяса, потомъ луковицы, соль, перецъ и лавровый листъ, послѣ того опять почечный жиръ и т. д., пока выйдетъ все мясо. Сверху насыпать тертаго ржанаго хлѣба, налить столько воды, чтобы мясо было покрыто ею совершенно, наложить крышку и варить до тѣхъ поръ, когда вся смѣсь достаточно уварится. Наконецъ кладутъ еще вареный обдупленный картофель.

185.) Битая говядина скатанными трубочками.

Разрѣзать 3 ф. мякоти на ломтики толщиной въ палецъ и отбить ихъ, но не такъ

тонко, чтобъ они могли разрѣзываться. Взять горсть изрубленнаго почечнаго жиру, толченаго перцу, мускатнаго орѣху, 2 тертыя луковицы, горсть тертаго хлѣба, смѣшать съ уксусомъ эстрагономъ, скатать все это съ мясомъ, перевязать каждую штуку нитками или приколоть деревянными шпильками. Положить эти мясныя трубочки въ кострюлю, подбавить ложку кор. масла, тертаго хлѣба, 2 разрѣзанныя луковицы, корень петрушки и лить столько воды, чтобъ она стояла на поверхности, наконецъ закрыть горшокъ и поставить вариться. Можно подкладывать вареный картофель или сморчки.

186.) Тертая битая говядина.

Разрѣзать 3 ф. мякоти на листики, отбить, соскоблить мясо ножомъ и осторожно вынуть всѣ жилки и волокны. Натертую говядину опять перерубить ножомъ и намочить холодною водою, т. е. надобно только обмочить водою руку, которой перевертываютъ

мясо. Сдѣлать на мясѣ небольшія ямочки и посыпать ихъ солью и перцемъ. Разрѣзать 3 или 4 луковицы, положить съ ложкою масла въ кострюлю и дать имъ упрѣть. Растопить на сковородѣ масло, положить въ него мясо, переворачивать то на ту, то на другую сторону, тотчасъ же перекладывать на блюдо, прибавлять въ соусъ тертыя луковицы, 2 ложки сливокъ, лимоннаго соку, дать ему хорошенько прокипѣть и обливать имъ мясо. Блюдо можно обкладывать варенымъ картофелемъ и тотчасъ же подавать на столъ.

187.) Битое мясо наскоро.

Разрѣзать на ломтики 3 ф. говядины безъ костей, отбивать такъ сильно деревяннымъ молоткомъ, что куски разрываются на части, отрѣзываютъ жилы, за которыя мясо еще держится, такъ чтобъ оставались отдѣльные куски. Сварить потомъ 3 или 4 мелко изрубленныхъ луковицъ въ ложкѣ коровьяго мас-

ла, положить туда мясо вмѣстѣ съ перцемъ и солью, перемѣшать хорошенько и дать прожариться на огнѣ; когда мясо размягчится, прибавлять въ него ложку сливокъ.

188.) Битое мясо на блюдѣ.

Разрѣзать на ломтики 3 ф. говядины и отбивать ихъ довольно долго, но только такъ, чтобъ это не могло распадаться. Взять потомъ крѣпкое блюдо, намазать его кор. масломъ, положить въ него слой битого мяса, на мясо мелко изрѣзанныхъ луковицъ, сарделей, перцу, инбирю, лавроваго листу и нѣсколько кусковъ кор. масла; послѣ того опять слой мяса и продолжать накладывать въ такомъ порядкѣ до тѣхъ поръ, когда выйдетъ все мясо. Сверху положить не много масла. Накрыть старой тарелкой, поставить на уголья и дать вариться безъ воды 2 часа,

189.) Говядина на манеръ приготовляемый горцами.

Обложить дно кострюли шпикомъ, положить на него слой сырой говядины, толщиною въ палецъ, посыпать лукомъ, солью и кореньями, покрыть толстыми ломтями картофеля и продолжать такимъ образомъ накладывать до тѣхъ поръ, когда кострюля совершенно наполнится, облить $\frac{1}{2}$ шт. бульона или воды, накрыть кострюлю, замазать края, поставить на 2 часа въ печь и наконецъ выкладывать на блюдо.

190.) Бычачьи языки.

Отрѣзавъ отъ языковъ горло и промывъ ихъ хорошенько, варить съ водою и солью около 3 часовъ. Когда уварятся, снять съ нихъ бѣлую кожу.—Потомъ поджарить ложку муки въ ложкѣ кор. масла съ прибавкою толченого сахара, налить въ кострюлю нѣ-

сколько ложек бульону, въ которомъ варились языки, подбавить муки, вмѣстѣ съ перцемъ, солью, $\frac{1}{2}$ кварты краснаго вина, 2 ложки каперсовъ, съ мускатными цвѣтками и съ полною чайною чашкою промытой коринки. Все это хорошенько прокипятить, разрѣзать языки на ломтики, уложить на блюдо и облить соусомъ.

191.) Говяжьи потрахы.

Взять говяжьи потрохи, вычистить хорошенько, посыпать солью, протереть такъ чтобъ съ нихъ слезла вся слизь, промыть нѣсколько разъ въ холодной и теплой водѣ, поставить съ холодною водою въ огонь и оставить вариться $\frac{1}{4}$ часа, слить потомъ воду, и варить 4 или 6 часовъ съ другою водою, подбавляя луку и соли. Для соуса разрѣзать луковицы, поджарить ихъ въ кострюлѣ съ кор. масломъ, подбавить немного рыбнаго бульона, уксусу, поджареной муки, кореньевъ,

положить въ соусъ разварившіеся потрохи и также варенаго облупленнаго картофеля, прокипятить все это хорошенько и подавать къ столу въ горячемъ видѣ.

192.) Говяжьи губы и ноги.

Очищать хорошенько, варить 2 или 3 часа въ водѣ съ солью, когда упрѣтъ, слить воду, обмыть мясо холодною водою, разрѣзать на куски и ѣсть съ прованскимъ масломъ и уксусомъ; можно также дѣлать такой же соусъ, какъ для потраховъ, класть въ него разрѣзанныя губы, давать прокипѣть, подмѣшивать горчицы и подавать на столъ горячія.

193.) Коровье вымя.

Варить вымя нѣсколько часовъ съ водою и солью, спустя день потомъ разрѣзывать въ холодномъ видѣ на ломтики толщиною въ

палецъ, обжаривать въ маслѣ съ яйцами и тертымъ хлѣбомъ, и подавать подъ соусомъ изъ вишенъ, сарделей и проч., а также съ салатомъ, шпинатомъ, горошкомъ и пр.

194.) Коровье вымя (à la Blancheri).

Сварить коровье вымя, разрѣзать въ холодномъ видѣ на ломтики и надѣлать изъ нихъ кружечковъ, все что останется отъ нихъ, разрубить на мелко, истолочь въ ступкѣ вмѣстѣ съ говяжьимъ мозгомъ, сарделями, пряными кореньями, солью, 2 яйцами и съ бѣлымъ хлѣбомъ, который мочить сперва около $\frac{1}{4}$ часа въ молоко и потомъ выжимать. Превративъ массу въ кисель, класть въ кастрюлю или въ форму, которая должна быть обложена ломтиками шпика, ставить на полчаса въ печь, вытряхаты изъ формы, обкладывать кружками вымя поджареными въ маслѣ, съ яйцами и тертымъ хлѣбомъ и обливать кислымъ соусомъ.

195.) Венегреть.

Разрѣзать кусокъ вареной холодной говядины на тонкіе ломтики, уложить на блюдѣ въ видѣ горы, обложить разнообразно изрубленными яйцами, каперсами, холоднымъ жаркимъ (изъ телятины, баранины, циплятъ или каплуновъ, что только найдется въ запасѣ). Потомъ растереть два крупныхъ желтка, смѣшать ихъ съ порованскимъ масломъ, влить уксусу, съ солью, сахаромъ, горчицею, облить этою смѣсью венегреть и обложить блюдо крупными яйцами, разрѣзанными на доли.

196.) Коровьи языки съ яблоками.

Сварить свѣжій языкъ и снять съ него кожу. — Потомъ разрѣзать яблоки на части, сварить ихъ въ кастрюлѣ пополамъ съ водою и виномъ, подмѣшать тертаго ржаного хлѣба, чайную чашку коринки и нѣсколько

сахару; дать соусу хорошенько прокипѣть, и обливать имъ языкъ, который обкладываетъ кружечками лимона.

197.) Чиненные языки.

Снимаютъ съ варенаго языка кожу, прокалываютъ ножомъ толстый конецъ онаго и дѣлаютъ въ немъ углубленіе. — Между тѣмъ разрубаютъ на мелко телячьи молоки, нѣсколько шампиньоновъ и вырѣзанное изъ языка мясо, подбавляютъ къ тому 2 тертыя луковицы, перцу, соли, мускатнаго цвѣту, 2 яйца, немного тертаго хлѣба и чашку сливокъ; перемѣшать все это хорошенько, начиняютъ языкъ и варятъ его еще одинъ часъ въ красномъ винѣ со шпикомъ и ветчиной, наръзанной ломтиками. Поджариваютъ въ то же время нѣсколько муки въ коровьемъ маслѣ, кладутъ въ кастрюлю, подливаютъ туда вина, въ которомъ варился языкъ, подмѣшиваютъ еще лимонныхъ корокъ, сахару,

корицы, чашку коринки и лимоннаго сока, даютъ соусу хорошенько прокипѣть и обливаютъ имъ языкъ, разрѣзанный на ломтики.

198.) Телятина подъ соусомъ.

Вырѣзать изъ жирной телятины довольно большіе куски и отбить ихъ: взять 2 большія изрубленные луковицы и поджарить ихъ въ маслѣ. Потомъ обложить дно кастрюли шпикомъ и положить туда телятину съ 3-мя сарделями. Оставшіяся кости разрубить, налить на нихъ воды, поставить вариться съ лавровымъ листомъ, перцемъ, солью, кореньями и подлить этотъ отваръ къ телятинѣ, которую оставить увариться. Наконецъ, передъ подачею къ столу, вынуть изъ кастрюли мясо, прибавить въ соусъ кусокъ масла, обваленнаго въ мукѣ, нѣсколько лимоннаго соку, володскихъ орѣховъ, дать соусу прокипѣть и обливаетъ имъ телятину.

199.) Жареная телятина.

Жареную телятину или надобно оставлять на 8 дней въ уксусѣ, или во время жаренья, поливать уксусомъ и масломъ, когда она до половины ужарится въ печи, класть ее въ кострюлю, обливать бульономъ и варить въ немъ нѣкоторое время, потомъ подбавлять полную тарелку сморчковъ, володскіе орѣхи, ломтики лимона, мускатной цвѣтъ, перецъ, соль, красное вино, ложку коровьяго масла и нѣсколько поджареной муки и оставлять все это хорошенько прокипятиться.

200.) Телятина съ пивомъ.

Вымыть хорошенько жареную телятину, положить въ кострюлю съ ломтиками луковицъ, коровьимъ масломъ, перцемъ, солью; $\frac{1}{2}$ штофа пива и такимъ количествомъ воды, чтобы мясо было ею покрыто. Дать хорошенько развариться въ закрытой кострюлѣ,

добавить въ тоже время немного муки съ масломъ и оставить соусъ прокипѣть.

01.) Фрикасе изъ телятины.

Разрубить на куски переднюю четверть телятины, поставить съ холодною водою на огонь, вынуть, когда начнетъ вскипать, положить въ холодную воду и съ cadaго куска снять ножомъ кожу, потомъ опять положить съ холодною водою на огонь и во время кипѣнія снимать пѣну. Въ тоже время добавлять: 2 корня петрушки, 3 мелко изрубленныхъ луковицы, перцу, соли, коровьяго масла 11 лож., горсть зелени петрушки и луку, продолжать варить со всѣми этими добавками, наконецъ подмѣшать лимоннаго сока, немного муки съ масломъ и дать прокипѣть еще разъ. Въмѣсто муки можно класть или 4 яичныхъ желтка.

202.) Телятина съ рисомъ.

Сварить вкусное фрикасе изъ телятины какъ показано въ предыдущемъ номерѣ и подавать его на блюдѣ, края котораго обложены густо свареннымъ рисомъ. Рисъ должно варить не въ молокѣ, но въ бульонѣ или въ водѣ съ коровьимъ масломъ.

203.) Фрикасе изъ телячьихъ грудинъ.

Отъ грудины отсѣкаютъ большіе куски, кипятятъ въ водѣ, перекадываютъ въ холдную воду, очищаютъ, растираютъ каждый кусокъ въ муку и поджариваютъ въ масле. Кладутъ потомъ въ кострюлю, посыпаютъ штофъ бульону, подкладываютъ мелко изрѣзанныя луковицы, перецъ, солныныя коренья, закрываютъ кострюлю и даютъ развариться, наконецъ кладутъ вареный картофель или сморчки, и наливаютъ 2 ложки уксусу.

204.) Телятина на особый манеръ.

Отрѣзываютъ отъ жареной телятины ломтики, толщиною въ палецъ, отбиваютъ молоткомъ, рубятъ ножомъ, напиговываютъ тонко наръзаннымъ шпикомъ, катаютъ въ яйцахъ, мукѣ и тертомъ хлѣбѣ, потомъ жарятъ на сковородѣ съ масломъ, берутъ оставшіяся кости отъ жаркаго, разбиваютъ, варятъ съ $1\frac{1}{2}$ шт. воды, 2-мя луковицами, 2-мя корнями петрушки, перцемъ и солью. Въ тоже время кладутъ напигованные и поджаренные ломтики въ кострюлю, наливаютъ на нихъ только что приготовленный отваръ, подмѣшиваютъ ложку масла, мускатнаго цвѣту, анчоусовъ и лимоннаго соку, накрываютъ кострюлю и даютъ увариться. — Когда соусъ поспѣетъ, можно класть въ него раковые хвостики и устрицы.

205.) Телятина съ устрицами.

Берутъ заднюю часть телятины, вырѣзаютъ изъ нея тонкіе ломтики, обливаютъ ихъ, солятъ, кладутъ въ оловянное блюдо вмѣстѣ съ коров. масломъ, перцемъ, мускатнымъ цвѣтомъ и 20-ю устрицами. Потомъ накрывъ блюдо, разогрѣваютъ ихъ медленно на ком-форкѣ или на жаровнѣ, и время отъ времени переворачиваютъ. Можно посыпать мясо тертымъ хлѣбомъ и подливать лимоннаго соку.

206.) Телятина съ молоками.

Изъ телятины, взятой отъ одной части, вырѣзываютъ тонкіе ломтики и слегка обливаютъ ихъ съ обѣихъ сторонъ. Кладутъ въ кострюлю три мелко изрѣзанныя луковицы, варятъ ихъ съ коровьимъ масломъ, прибавляютъ потомъ кварту сливокъ, перцу, мускатнаго цвѣту, мелко изрубленныхъ молоковъ отъ 6 или 8 селедокъ, наконецъ телятину продолжаютъ разогрѣвать съ обѣихъ сторонъ на умѣренномъ огнѣ.

207.) Телятина съ лимоннымъ сокомъ.

Разрубаютъ грудину или переднюю четверть на кусочки; вымываютъ, очищаютъ, кладутъ въ холодную воду, снимаютъ кожу вынимаютъ всѣ лишніе кости, перекладываютъ въ другую кострюлю и наливаютъ крѣпкимъ мяснымъ бульономъ. Во время кипяченія прибавляютъ одну горсть тертаго хлѣба, два лавровыхъ листа, перцу, соли, кварту бѣлаго вина, закрываютъ кострюлю и даютъ довариться. Наконецъ подливаютъ сокъ, выжатаго изъ двухъ лимоновъ.

208.) Задняя часть телятины, наштигованная солеными огурцами.

Вымываютъ жареную телятину, разрѣзываютъ соленые вареные языки на продолговатые части, а также сардели и шпикъ, дѣ-

лаютъ ножемъ дыры въ мясѣ, и напшиговываютъ ихъ вышеупомянутыми припасами. Потомъ кладутъ въ горшокъ кусокъ коровьяго масла, а на него жаркое съ прибавкою 3-хъ луковицъ и $\frac{1}{2}$ шт. бульона или воды; послѣ того прибавляютъ еще бульону и пропорцію масла, подливаютъ лимоннаго соку и кварту вина, закрываютъ горшокъ и безпрестанно оборачивая жаркое парятъ его 2 часа на умѣренномъ огнѣ. Когда совершенно размягчится, его вынимаютъ изъ кастрюли, подмѣшиваютъ въ соусъ ложку сливокъ, ложку каперсовъ, даютъ соусу прокипѣть и наливаютъ на жаркое.

209.) Фаршированная жареная телятина.

Съ верхней части жареной телятины срѣзываютъ все мясо, разрубаютъ на мелко какъ его, также вмѣстѣ съ нимъ почечный жиръ и 3 луковицы, прибавляютъ 4 яйца,

1 кв. сливокъ, перцу, соли, мускатнаго цвѣту, бѣлаго хлѣба, размяченнаго въ тепломъ молокѣ и послѣ выжатаго, перемѣшиваютъ все это вмѣстѣ, берутъ потомъ часть, съ которой срѣзано было мясо, прикладываютъ къ ней фаршъ, въ видѣ жареной телятины, намазываютъ съ обѣихъ сторонъ яйцами и посыпаютъ тертымъ хлѣбомъ. Потомъ кладутъ фаршъ на сковороду въ коровье масло и часто поливая водою ставятъ жарить ее въ печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

210.) Паровая телячья грудинка.

Положить въ кастрюлю слой тонко изрѣзанныхъ ломтиковъ ветчины, луковицъ, перцу, фѣалокъ, кореньевъ и 2 лавровыхъ листа, на нихъ телячью грудинку, съ горстью соли, подлить $\frac{1}{2}$ шт. бѣлаго вина, покрыть кастрюлю и дать хорошенько упрѣть. Потомъ вынуть грудинку, подложить въ соусъ ложку

муки, подлить бульона, стаканъ бѣлаго вина и прокипятить съ каперсами или шампиньонами. Мясо выложить на блюдо и полить этимъ соусомъ.

211.) Начиненная телячья грудинка.

Очистить вымыть между кожею и мясомъ отверстіе наполнить его фаршемъ, оскоблить $1\frac{1}{2}$ ф. телятины, растолочь въ ступкѣ, положить жиру отрѣзаннаго отъ почекъ съ прибавкою 2 лож. сливокъ, 2 яицъ, перцу, соли, мускатнаго цвѣту, 1 ложку растопленнаго масла и нѣсколько тертаго хлѣба. — Начиненную грудину опустить въ кастрюлю, подмѣшивать ломтиковъ ветчины, кореньевъ петрушки, сельдерея, луковицъ, перцу, соли и 1 шт. бульону. Дать хорошенько увариться и прибавить соусу изъ каперсовъ и сарделей. Можно также нашпиговывать шпикомъ и жарить въ печи.

212.) Битая телятина.

Разрѣзать телятину на толстые куски, отбить ихъ слегка деревяннымъ молоткомъ; потомъ разрубить на мелкія части почки вмѣстѣ съ жиромъ, а также 2 анчоуса, положить тертаго пеклеваннаго хлѣба, 2 тертыя луковицы, перцу, мускатнаго цвѣту, мелко изрубленныхъ раковыхъ хвостиковъ или устрицъ, смѣшать все хорошенько, положить въ отбитое мясо, скатать его и крѣпко перевязать; опустить въ кастрюлю, налить столько воды, чтобъ мясо покрывалось ею и поставить вариться съ коровьимъ масломъ и тереть пеклеваннымъ хлѣбомъ. Наконецъ прибавить 1 ложку каперсовъ, 2 изрубл. анчоуса и лимоннаго соку.

213.) Битая телятина на другой манеръ.

Нарѣзать ломтиковъ изъ жареной телятины, отбить ихъ деревяннымъ молоткомъ, поло-

жить слой въ кострюлю, а на него кор. масла, тонко изрѣзан. луковицъ, мускатнаго цвѣту, соли и тертаго бѣлаго хлѣба, потомъ опять наложить мясо, снова покрыть его масломъ, луковцами, тертымъ хлѣбомъ, кореньями и продолжать это до тѣхъ поръ, пока употребится все мясо, налить воды, покрыть кострюлю и дать увариться; наконецъ прибавить ломтиковъ лимона, ложку каперсовъ, ложку сливокъ, снова прокипятить и подавать къ столу.

214.) Битая телятина, приготовленная наскоро.

Нарѣзать изъ телятины тонкихъ ломтиковъ, изрубить слегка съ обѣихъ сторонъ ножомъ, положить въ кострюлю съ коровьимъ масломъ и перцемъ и разогрѣвать въ умеренномъ огнѣ, пока обѣ стороны сдѣлаются бѣлыми. Подпустить лимоннаго соку, прибавить ложку саго, перемѣшать хорошенько и тотчасъ же подавать на столъ.

215. Жареная битая телятина, свернутая трубочками.

Разрѣзать телятину на ломтики, толщиною въ палецъ, отбить ихъ тонко, но такъ, чтобъ не было дыръ;—разрѣзать также почки, вмѣстѣ съ жиромъ, смѣшать съ ними тонко изр. луковицы, перецъ, соль, инбирь, мускатн. цвѣтъ, горсть тертаго хлѣба; положить въ отбитое мясо, скатать его, перевязать всякую штучку нитками, обвалять въ яйцахъ и въ тертомъ хлѣбѣ, и поджарить на сковородѣ. Положить потомъ въ кострюлю, прибавить бульону, масла, кварту краснаго вина, кореньевъ, анчоусовъ, поставить на огонь, накрыть кострюлю и оставить вариться, когда все поспѣетъ.

216.) Карбонадъ.

Отсѣчь отъ передней четверти часть мяса съ ребрами, каждое ребро очистить особенно

и дать надлежащую круглую форму; положить потомъ въ отбитое яйцо и въ пиво, посыпать съ обѣихъ сторонъ тертымъ хлѣбомъ и мукою, крѣпко придавить и обжарить съ коровьимъ масломъ на сковородѣ, посыпавъ перцемъ и солью.

217.) Карбонадъ на другой манеръ.

Приготовить карбонадъ, какъ показано выше, обвалять въ яйцахъ и въ тертомъ хлѣбѣ и обжарить на сковородѣ. Положить потомъ въ кострюлю, прибавить 1 кв. сливокъ, 1 лож. масла, 3 изрубл. сардели, лимоннаго соку, муск. цвѣту, перцу, соли, нѣсколько лож. бульону, накрыть кострюлю и дать хорошенько прокипеть. — По желанію, можно подливать на концѣ немного крас. вина.

218.) Фаршированный карбонадъ.

Отъ передней четверти баранины или телятины отсѣкаютъ часть съ ребрами, отдѣляютъ каждое ребро, отрубаютъ также хребтовые кости, обрѣзаютъ мясо съ костей и рубятъ его на мелко вмѣстѣ съ почечнымъ жиромъ. Прибавляютъ, смотря по пропорціи мяса, яицъ, перцу, соли, муск. цвѣту, массу эту опять приставляютъ къ костямъ, чтобъ она получила свой прежній видъ, обливаютъ съ обѣихъ сторонъ взбитыми яйцами, смѣшиваютъ тертый хлѣбъ съ мукою, накладываютъ туда фаршированные кости и жарятъ въ кор. маслѣ.

219.) Рагу изъ жареной телятины.

Жареную телятину разрѣзываютъ и рубаютъ на мелко, берутъ оставшіяся боль-

шія кости, кладутъ ихъ въ кострюлю, наливаютъ и варятъ съ 3 или 4 тонко изрѣз. луковичами. Потомъ поджариваютъ кусокъ масла, подмѣшиваютъ въ него муку, даютъ ей также поджариться, выливаютъ въ отваръ, въ которомъ варились кости, вынимаютъ послѣднія, прибавляютъ перцу, соли, лимон. сока или 1—2 лож. уксуса, имѣющійся въ запасѣ соусъ изъ-подъ жаркаго и рубленаго жаркаго. Наконецъ опускаютъ вареный картофель, обваренные въ сахарѣ шампиньоны и вареные сморчки и даютъ прокипеть.

220.) Рагу изъ телятины на другой манеръ.

Разрѣзать и изрубить жаркое, положить въ кострюлю съ мелко изрубленною селедкою, мелко изруб. лукомъ, раз. лимонными корками, истерт. мускат. орѣхомъ, виннымъ и мяснымъ отваромъ, вареными и мелко крошенными сморчками, раковымъ масломъ,

раковыми хвостиками и терт. хлѣбомъ. Все это прокипятить вмѣстѣ на умѣренномъ огнѣ въ закрытой кострюлѣ.

221.) Фрикадели изъ жареной телятины.

Остатки изъ жареной телятины рубятъ на мелко вмѣстѣ съ нѣсколькими луковичами, прибавляютъ 2 яйца, 1 лож. растопленаго сала, чашку сливокъ, перцу, соли и терт. хлѣба; дѣлаютъ изъ этой массы круглые шарики и обжариваютъ ихъ на сковородѣ въ кор. маслѣ. Подаютъ къ овощамъ.

222.) Гаше изъ телятины.

Тутъ можно брать, какъ вареную, такъ и жареную телятину; обыкновенно берутъ остатки отъ жаркаго вмѣстѣ съ жиромъ и почками, разрѣзываютъ тонко, ставятъ на огонь и кипятятъ съ соусомъ изъ-подъ жаркаго,

вмѣстѣ съ жиромъ и почками разрѣзываютъ тонко, ставятъ на огонь и кипятятъ съ соусомъ изъ-подъ жаркаго, кор. ма сломъ, перцемъ, солью, муск. орѣхомъ, терт. хлѣбомъ и бульономъ. Потомъ изжарить въ маслѣ нѣсколько ломтиковъ бѣл. хлѣба, уложить ихъ на блюдѣ и на нихъ положить гаше. Можно подбавлять еще коринки, лим. корокъ, сахару и стак. бѣлаго вина; тогда, вмѣсто бѣл. хлѣба, надобно класть продолговатые куски сдобнаго тѣста.

223.) Жареная телячья печенка.

Содравъ кожу съ большой печенки, размягчаютъ послѣднюю на канунѣ съ вечера въ молокѣ: потомъ плотно наштиговываютъ ее продолговато наръзаннымъ шпикомъ. Послѣ того, положивъ въ кострюлю нѣсколько ломтиковъ шпику и кор. масла, накладываютъ на нихъ наштигованную печенку и посы-

паютъ ее солью. Когда печенка со всѣхъ сторонъ обжарится, обливаютъ ее сливками и увариваютъ медленно въ угольномъ огнѣ въ закрытой кострюлѣ.

224.) Печеная телячья печенка.

Очистивъ печенку со всѣхъ сторонъ отъ кожи, разрѣзать ее на ломтики, толщиною въ полпальца и мочить 6 или 8 часовъ въ молокѣ. Потомъ ее вынуть, высушить, изрубить мелко ножомъ съ обѣихъ сторонъ, обвалять каждый ломтикъ въ яйцахъ и тертомъ хлѣбѣ, и пропекать на сковородѣ съ масломъ.

225.) Начиненная телячья печенка.

Нарѣзать мелко $\frac{3}{4}$ ф. шпику, прибавить: 4 яйца, $\frac{1}{2}$ кв. сливокъ, тертаго сыру,

перцу, муск. цвѣту, 5 мелко изруб. сарделей и столько терт. хлѣба, чтобъ онъ походилъ на тѣсто, для фрикаделей. Взять потомъ телячью печенку размочить ее въ молоко, снять сверху жесткую кожу и разрѣзать печенку на листики, такъ чтобъ не прорѣзать нижней части. Послѣ того накладывать на каждый листочикъ фаршъ, описанный нами выше и обвертывать вокругъ телячьей перепонкою или сальникомъ; класть въ чугунный горшокъ $\frac{1}{4}$ ф. масла, начиненную печенку и поджарить около $\frac{3}{4}$ часа. Когда печенка поспѣетъ, вынимать ее на блюдо, подбавлять въ масло $\frac{1}{2}$ кв. сливокъ, тертаго сыру, лимоннаго соку, дать прокипеть и облить этимъ соусомъ печенку.

226.) Телячья печенка приготовленная наскоро.

Разрѣзать умягченную печенку на ломтики и парить на сковородѣ съ тертымъ лукомъ

въ кор. маслѣ.—Печенку не столько нужно мѣшать, сколько придавливать ложкою и на огнѣ собственно только разогрѣвать. Печенка поспѣваетъ въ 2 минуты. Для соуса брать 2 лож. сливокъ и нѣсколько горчицы.

227.) Вареная телячья голова.

Очищенную большую телячью голову, вмѣстѣ съ потрохами и ножками, ставятъ съ холодною водою на огонь, и когда начнетъ кипѣть, снимаютъ пѣну. Кладутъ туда соль, лавровый листъ и даютъ хорошенько увариться. Поджариваютъ ложку масла, подмѣшиваютъ въ него ложку муки, разжижаютъ бульономъ изъ-подъ телячьей головки и варятъ въ кострюлѣ съ 5 или 6 тонко нарѣз. луковицами. Разрѣзаютъ 2 хлѣба на столбики и обжариваютъ въ маслѣ. Для соуса берутъ $\frac{1}{2}$ ф. сливѣ, пшюму, сахару, сиропу, уксусу, перцу, кореньевъ и наконецъ под-

жаренного бѣл. хлѣба; также, если хотятъ, немного вина. Въ тоже время выкладываютъ телячью голову на блюдо, выламываютъ мозговую кость, вынимаютъ мозгъ, снимаютъ съ перцемъ и масломъ, и опять кладутъ въ голову. Языкъ тоже вынимаютъ, сдираютъ съ него кожу, разрѣзываютъ его въ вдоль и вмѣстѣ съ изрѣзанными на кусочки потрохами накладываютъ на блюдо вокругъ головы. Обливаютъ наконецъ горячимъ соусомъ.

228.) Печеная телячья голова.

Когда телячья голова сдѣлается въ соленой водѣ мягкою, тогда разрѣзываютъ ее на ломтики. Приготавливаютъ потомъ густое тѣсто изъ 1 кв. сливокъ, 2 яицъ, соли и муки, обмакиваютъ въ него каждый ломтикъ говядины и пекутъ съ масломъ на сковородѣ.

229.) Начиненная телячья голова.

Развариваютъ телячью голову вмѣстѣ съ ножками и потрохами; разрубаютъ потрохи на мелко, кладутъ туда 5 яицъ, соли, перца, муск. цвѣту, тертаго хлѣба, вынутаго изъ головы мозга и подливаютъ чашку сливокъ. Выбираютъ изъ головы всѣ кости, начиняютъ ее опять фаршемъ, прикалываютъ его спичками, обмазываютъ со всѣхъ сторонъ масломъ, посыпаютъ терт. хлѣбомъ и пекутъ въ печи. Подъ нее можно подливать соусъ изъ вишенъ или крыжовника.

230.) Телячьи почки.

Берутъ поджаренныя телячьи почки съ принадлежащимъ къ нимъ жиромъ, изрубаютъ съ 2 луковицами, прибавляютъ 2 яйца, терт. хлѣба, ложку сливокъ, сахару, перцу, перемѣшиваютъ все это хорошенько, разрѣ-

заютъ потомъ бѣлый хлѣбъ на ломтики, кладутъ ихъ въ молоко, и когда они хорошенько пропитаются, даютъ молоку стечь, обкладываютъ ихъ по обѣимъ сторонамъ приготовленной массою, посыпаютъ мелко ист. хлѣбомъ и пекутъ въ маслѣ. Подаютъ къ столу или отдѣльно, или съ овощами.

231.) Телячьи почки на другой манеръ.

Изрубить на мелко пару почекъ отъ жареной телятины вмѣстѣ съ жиромъ; подбавить ф. масла, 1 кв. сливокъ, 5 яицъ, перцу, соли, муск. цвѣту, терт. хлѣба, завязать массу въ салфетку, обмазанную масломъ и до того уваривать въ водѣ, пока масса не сдѣлается твердою. Послѣ того вынимаютъ ее изъ салфетки и разрѣзаютъ на ломтики. Дѣлаютъ соусъ изъ нѣсколькихъ ложекъ бульону, краснаго вина, 2 терт. луковицъ, 1 ложки каперсовъ, 2 изрубл. сар-

делей, 1 лож. масла, тертаго сыру, лимоннаго соку, поджареной муки. Все это хорошенько прокипятить и наливать на почки.

232) Жаренныя телячьи ножки.

Разваривать ножки такъ, чтобъ можно было выбирать изъ нихъ кости, разрѣзывать на части и охлаждать. Потомъ обвалить въ яйцахъ и въ тертомъ хлѣбѣ, поджаривать на сковородѣ въ горячемъ маслѣ и тотчасъ же подавать на столъ.

233.) Телячьи ножки под соусомъ.

Очистить довольное число теляч. ножекъ, сварить ихъ въ водѣ съ солью и выбрать изъ нихъ всѣ кости. — Поджарить потомъ нѣсколько муки, смѣшать ее съ отваромъ, въ которомъ варились ножки, прибавить лож.

масла, перцу, муск. цвѣту, сахару или сыропу, изюму, коринки, ломтиковъ лимона, миндалю, если хотять положить и разваренныя телячьи ножки; наконецъ все это хорошенько прокипятить.

234.) Блюдо изъ телячьихъ мозговъ.

Мозгъ, сварившійся въ телячьей головѣ, вынимаютъ и счищаютъ съ него кожу. Изъ масла, 1 кв. сливокъ, перцу, соли, муск. цвѣту дѣлаютъ соусъ, прибавляютъ въ него 12 шампиньоновъ, сваренныхъ въ маслѣ, хвостиковъ и клещей отъ 20 раковъ и срѣзанныя головки отъ 20 штукъ спаржи; наконецъ кладутъ туда мозги и кипятятъ $\frac{1}{4}$ ч., послѣ чего подаютъ на столъ.

235.) Телячье сладкое мясо съ устрицами.

Размягчаютъ 2. ф сладкаго телячьяго мя-

са, ставятъ съ холодной водою на огонь, когда вскипитъ, перекладываютъ опять въ холодную воду, очищаютъ отъ черной кожи, и опускаютъ въ кастрюлю, въ которой предварительно должна находиться мука, облитая коровьимъ масломъ. Прибавляютъ отъ 2 до 3 лож. бульона, 1 лож. масла, лимонный сокъ, тертаго голландскаго сыру и стаканъ вина, даютъ хорошенько увариться и подкладываютъ отъ 30 до 40 устрицъ, которыя должны быть только немного охвачены жаромъ.

236.) Сладкое телячье мясо подъ соусомъ.

Размягчаютъ въ продолженіе $1\frac{1}{2}$ часа сладкое мясо, кладутъ въ холодную воду, очищаютъ и напшиговываютъ тонкимъ шпикомъ, такъ что оно кажется завитымъ. Смѣшиваютъ въ кастрюлѣ муку съ масломъ, прибавляютъ 2 терт. луковицы, горсть тер-

таго голландс. сыру, соли, перцу, муск. цвѣту, кв. сливокъ, ложку масла, кладутъ сладкое мясо и варятъ на медленномъ огнѣ до тѣхъ поръ, когда молоки сдѣлаются мягкими, послѣ того кладутъ ихъ на блюдо и обливаютъ соусомъ.

237.) Печеное сладкое мясо.

Приготовивъ мясо, какъ показано въ № 236, развариваютъ его въ водѣ, охлаждаютъ, разрѣзываютъ на ломти, обваливаютъ въ яйцахъ и тертомъ хлѣбѣ и пекутъ въ горячемъ масле.

238.) Сладкое мясо въ кожѣ.

Приготовивъ мясо, какъ показано въ № 236, разрѣзать его на 3 или 4 штуки, положить на блюдо, съ луковицами тонко изрѣз., лавров. листомъ, солью, перцемъ, 2 или 3 фіалками и лимоннымъ сокомъ; накрыть блю-

до и оставить ихъ такъ на нѣсколько часовъ. Сдѣлать тѣсто изъ 1 лож. взбитаго пѣною масла, 1 яйца, соли, $\frac{1}{2}$ кв. воды и столько муки, чтобъ она была довольно густа. Взять съ блюда сладкое мясо, вымыть его до суха, окунуть каждый кусокъ въ тѣсто и печь въ горячемъ маслѣ или салѣ. — Дать потомъ маслу стечь, разостлать на блюдо салфетку, положить сладкое мясо и подавать къ овощамъ или къ цыплятамъ.

239.) Баранина съ каперсами.

Разрубить на куски двѣ переднія четверти, вымыть, поставить съ холодною водою на огонь, когда вскипятъ, переложить въ холодную воду, и очистить отъ кожи. Тогда класть въ кострюлю масло, луковицы, 3 лавр. листа, цѣльные корни, опускаютъ баранину и парятъ медленно; время отъ времени надобно прибавлять понемногу бульону. Когда начнетъ поспѣвать, то подмѣшать 2 ложки

каперсовъ, лимонныхъ корокъ, 3 изр. сардели, горсть терт. хлѣба, нѣсколько вина и дать хорошенько прокипѣть.

240.) Фрикасе изъ баранины.

Разрубаютъ грудинку на мелкія части, вымываютъ, ставятъ съ холодною водою на огонь, снимаютъ пѣну при первомъ вскипаніи, подкладываютъ масла, инбирю, петрушки, лимонныхъ корокъ, закрываютъ кастрюлю и варятъ. — Когда мясо сдѣлается мягкимъ, мѣшаютъ муку съ масломъ, подбавляютъ ее къ мясу, вмѣстѣ съ сморчками, шампиньонами, солью и мускатнымъ цвѣтомъ. Наконецъ даютъ хорошенько прокипѣть на умѣренномъ огнѣ; когда поспѣетъ, подливаютъ лимоннаго соку, уксусу, подсыпаютъ сахару, подмѣшиваютъ сахару и подаютъ къ столу.

241.) Жареное баранье Фрикасе.

Охлаждаютъ двѣ переднія четверти отъ молодаго теленка, снимаютъ кожу, разрубаютъ на части, промываютъ въ водѣ и выжимаютъ до суха. — Поджариваютъ въ чугунномъ горшкѣ 1 лож. масла, подмѣшиваютъ къ нему 1 лож. муки, кладутъ на нихъ мясо и жарятъ, безпрестанно его поворачивая; накладываютъ 2 кор. петрушки, 5 истер. луковицъ, соли, подливаютъ столько воды, чтобъ она покрывала мясо, и варятъ до тѣхъ поръ, когда мясо поспѣетъ, соусъ начнетъ бить ключемъ. Подливаютъ наконецъ уксусу или лимон. соку.

242.) Баранина съ морковью.

Охлаждаютъ и очищаютъ переднюю четверть точно также, какъ показано въ № 241, разрубаютъ на части и ставятъ на огонь съ

такимъ количествомъ воды, чтобъ мясо было совершенно ею покрыто. Снявъ надлежащимъ образомъ пѣну, подкладываютъ къ мясу 1 л. масла, 4 растер. луковицы, 2 кор. петрушки, перцу, соли, кореньевъ и чашку продолговато наръзанной моркови. Когда мясо и морковь разварятся, стираютъ ложку муки съ масломъ, кладутъ въ соусъ и даютъ ему увариться.

243.) Баранина съ картофелемъ.

Заднюю четверть баранины кладутъ въ кострюлю, наливаютъ столько воды, чтобъ она стояла на поверхности и при закипаніи снимаютъ пѣну.—Подбавляютъ къ ней 4 раз. на ломтики луковицы, 2 корня петрушки съ сельдереемъ и варятъ до тѣхъ поръ, когда мясо почти что разварится; въ тоже время подкладываютъ перцу, соли, кореньевъ 1 лож. муки, растертой въ маслѣ, тарелку очи-

щенного картофеля и горсть вымытыхъ сморчковъ. Послѣ того, какъ все уварится, подаютъ на столъ.

244.) Баранина на другой манеръ.

Заднюю часть или грудинку баранью на- шпиговываютъ ветчиной, кладутъ въ кострюлю съ солью, цѣльнымъ перцемъ, инбиремъ, фіалками, лавровымъ листомъ, маіораномъ; $\frac{3}{4}$ шт. франц. водки, $\frac{5}{4}$ шт. уксусу и такимъ количествомъ воды, чтобъ она покрывала собою мясо; варятъ все это до тѣхъ поръ, когда все совершенно поспѣетъ; тогда выкладываютъ на блюдо и убираютъ разными овощами. Мясо можно подавать холодное, съ соусомъ, составленнымъ изъ масла, уксуса, горчицы и рубленыхъ луковицъ. Когда берутъ здѣсь грудинку, то надобно вынимать изъ нея кости.

245.) Жареная молодая баранина съ тминомъ.

Разрѣзываютъ холодную жареную баранину на куски, разрубаютъ кости, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ горсть пеклеваннаго тертаго хлѣба, горсть тмину, 2 растертыя луковицы, соли, нѣсколько бульону изъ-подъ жаркаго, немного воды и даютъ всей смѣси хорошенько увариться въ продолженіе получаса.

246.) Задняя часть баранины на другой манеръ.

Кладутъ въ кастрюлю нѣсколько ломтиковъ шпика вмѣстѣ съ кор. масломъ и дуютъ въ ней рубленую баранину, подбавляютъ туда нѣсколько кипящей воды и соли, варятъ мясо около часа, вынимаютъ его, снимаютъ съ навара жиръ, подбавляютъ жженаго сахара или поджареной муки, буль-

ону нѣсколько ложекъ, лимону, наръзаннаго кружками, мелко нарубленныхъ сарделей, 2 тонко изрѣз. луковицы, 2 лавр. листа, толченнаго перцу, немного сахара, ложку уксусу эстрагону и ложку каперсовъ; когда соусъ кипитъ, въ него опять опускаютъ баранину и даютъ ей продуться.

247.) Баранина съ рисомъ.

Зажарить въ соку двѣ бараньи плечныя лопатки, и когда охладѣютъ, разрѣзать на куски. Сварить 1 ф. рису съ бульономъ, сырой ветчиной. 2 луковицами, сельдереемъ и гвоздикой; подмѣшать въ тоже время кусокъ масла, $\frac{1}{2}$ ф. терт. сыру пармезана, муск. цвѣту и соли, уложить все это слоемъ на блюдѣ, которое вымазать напередъ масломъ, положить на этотъ слой мясо, потомъ опять наложить рису, и продолжать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, когда употребится все мясо. Рисъ посыпаютъ сверху сыромъ

и кладутъ на него нѣсколько кусочковъ кор. масла. — Послѣ того дѣлаютъ на блюдѣ края изъ рыхлаго тѣста и ставятъ блюдо въ печь.

248.) Пареная баранина.

Рубятъ баранину со всѣхъ сторонъ, даютъ ей нѣсколько умягчиться въ водѣ, снимаютъ съ нея кожу и шпигуютъ шалфеемъ и лавр. листьями, кладутъ ломтики шпика и масла въ кострюлю, опускаютъ туда же баранину, обжариваютъ ее, подливаютъ кипящей воды, накрываютъ кострюлю, даютъ мясу пропариться, вынимаютъ его изъ кострюли, прибавляютъ въ соусъ изъ-подъ жаркаго, нѣсколько муки, рубленыхъ чесночныхъ луковицъ, бѣлаго вина, перцу, муск. цвѣту, лим. соку, кладутъ опять въ этотъ соусъ баранину и оставляютъ ее пропариться.

249.) Задняя часть баранины, приготовленная на манеръ дичины.

Отбиваютъ довольно сильно большую заднюю часть баранины обухомъ топора, снимаютъ съ нея кожу, рубятъ какъ можно мельче, чтобъ она походила снаружи на заднюю лопатку серны, наштиговываютъ крупнымъ шпикомъ, кладутъ въ узкій горшокъ съ 3 изрѣз. луковичами, горстью толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ, лавровыми листьями, кореньями, гвоздикомъ, солью и обливаютъ горячимъ уксусомъ (1 шт.) Оставляютъ въ такомъ видѣ на 6 или на 8 дней и безпрестанно переворачиваютъ. Кладутъ потомъ кусокъ почечнаго жира, поджариваютъ баранину, наливаютъ на нее уксусу со всѣми приправами и $\frac{1}{2}$ шт. воды, и закрывъ горшокъ, оставляютъ его на 2 или на 3 часа, когда мясо размягчится. Тогда баранину вынимаютъ, снимаютъ съ соуса жиръ, подба-

влияютъ въ соусъ немного муки и стаканъ
краснаго вина; даютъ хорошенько прокипѣть,
кладутъ баранину на блюдо и обливаютъ ее
этимъ соусомъ.

250.) Баранья грудинка съ можжевеловыми ягодами.

Шпигуютъ верхнюю часть грудинки, под-
жариваютъ въ маслѣ, въ чугунномъ горш-
кѣ, наливаютъ воды, прибавляютъ горсть
можжевеловыхъ ягодъ, съ перцемъ и солью.
Когда говядина размягчится, подсыпаютъ
горсть тертаго хлѣба, чтобъ соусъ былъ клю-
чемъ.

251.) Жареная говядина съ поливкой.

Баранину крѣпко отбиваютъ, снимаютъ съ
нея кожу, нашпиговываютъ шпикомъ и жа-
рятъ на вертелѣ. — Потомъ разрубаютъ на

части другой кусокъ баранины, прибавляютъ
къ нему ложку кор. масла, тертаго хлѣба,
4 мелко изрубл. сардели, гвоздику, инбирь,
муск. цвѣтъ, ложку каперсовъ, стаканъ ви-
на и лим. сокъ. Кипятятъ все это вмѣстѣ;
наконецъ 3 крутыхъ мелко искрошенныхъ
яйца, выкладываютъ жаркое на блюдо и об-
ливаютъ его этимъ соусомъ.

252.) Фаршированная плеч- ная лопатка баранья.

Изъ лопатки вынимаютъ кости и изъ об-
разовавшагося отъ того отверстія вырѣзаютъ
столько мяса, сколько возможность позволяетъ
это сдѣлать, не повреждая однакожь кожи.
Изъ вырѣзанной говядины, съ примѣсю яицъ,
соли, кореньевъ, лимонныхъ корокъ и сли-
вокъ, дѣлаютъ фаршъ, которымъ начиняютъ
отверстіе. Перевязавъ хорошенько, кладутъ
мясо въ горшокъ, прибавляютъ 5 или 6
мелко изрѣз. луковицъ, перцу, соли, корень-

евъ, лавр. листьевъ и столько воды, чтобъ мясо совершенно уварилось. Послѣ того выкладываютъ лопатку на блюдо, снимаютъ съ соуса жиръ, и подбавивъ въ соусъ нѣсколько вина и лимон. соку, обливаютъ имъ мясо.

253.) Рагу изъ баранины.

Остатки отъ жаркаго разрубить на куски, положить въ кастрюлю, съ 2 горстями тер. пеклеваннаго хлѣба, 4 разр. луковицами, перцемъ, солью, кореньями (чеснокомъ, если кто любитъ), лож. масла, лимоннымъ сокомъ, 2 лож. уксусу эстрагону и съ соусомъ изъ подъ жаркаго, когда послѣдняго недостаточно, то подлить воды и варить до тѣхъ поръ, когда соусъ начнетъ бить ключемъ.

254.) Карбонадъ изъ баранины.

Приготавливаютъ точно также, какъ изъ те-

лятины, съ тою только разницею, что если баранина молодая, то берутъ два ребра, ибо въ противномъ случаѣ куски бываютъ очень малы.

255.) Карбонадъ на другой манеръ.

Приготавливаютъ карбонадъ по обыкновенному, отбиваютъ его, нашиговываютъ съ одной стороны мелкимъ шпикомъ, обмакиваютъ въ растопленное кор. масло и обваливаютъ въ терт. хлѣбѣ, смѣшанномъ съ перцемъ и солью, кладутъ потомъ на раскатанное сдобное тѣсто, которое должно быть обрѣзано шире, нежели карбонадъ, загибаютъ у тѣста края и покрываютъ его рѣшеткою, тоже изъ сдобнаго тѣста;—обливаютъ послѣ того яйцами, ставятъ въ печь и пропекаютъ сверху и снизу.

256.) Фаршированный карбонадъ.

Отъ бараньей или даже отъ телячьей гру-

динки отсѣкаютъ заднія части, отбиваютъ ихъ слегка, и до половины увариваютъ въ мясномъ отварѣ. — Очищаютъ мясо отъ костей, разрубаятъ на мелко, кладутъ 2 мелко изрѣз. луковицы, горсть мелко нарубл. сморчковъ или шампиньоновъ, почечнаго жира, перцу, соли, муск. цвѣту, 3 или 4 яйца и нѣсколько тертаго хлѣба, намоченаго въ молоко. Все это толкутъ въ ступѣ; отрѣзываютъ ломтики отъ шпика, кладутъ на нихъ фаршъ, обливаютъ его яйцами и ставятъ въ печь, гдѣ бы огонь могъ охватывать ихъ сверху и снизу.

257.) Холодные бараньи ножки.

Обдавъ ножки кипяткомъ, чтобъ слезли съ нихъ волосы и очистивъ ихъ хорошенько, варятъ въ водѣ съ масломъ, перцемъ, пиремъ и солью, разрѣзываютъ потомъ на двое и вынимаютъ всѣ кости, обкладываютъ

блюдо или миску лимонными корками и лимонными кружками, и кладутъ ножки плотно одна подлѣ другой. — Въ то же время варятъ столько укусу, сколько надобность того требуетъ, подбавляютъ къ нему 2 или 3 ложки отвара, въ которомъ варились ножки съ 4 гвоздиками, 2 лавр. листьями, перцемъ и цѣльными луковицами, оставляютъ вариться, выливаютъ сквозь сито на ножки, покрываютъ тарелкою и охлаждаютъ.

258.) Жареная баранья голова.

Надобно голову положить прежде въ холодную воду, чтобъ сошла съ нея кровь, потомъ варить ее въ горячей, до тѣхъ поръ, когда слезутъ съ нея волосы, которые очищаютъ ножомъ; послѣ того хорошенько вымыть ее и разваривать въ водѣ съ примѣсю горсти соли. Разрубить, послѣ этого, на двое, вынуть мозгъ, вырѣзать потомъ щекъ, обма-

зять головку масломъ, обсыпать тертымъ хлѣбомъ и перцемъ, и жарить на вертелѣ. Снять съ мозга кожу, смѣшать его съ масломъ, перцемъ, солью и сливками, разогрѣть и положить въ ту и другую половинку головы.

259.) Бараньи языки.

Очистивъ головку отъ волосъ, вынимаютъ изъ нея языкъ, снимаютъ съ него бѣлую кожу, варятъ въ водѣ съ виномъ, перцемъ, солью, инбиремъ, лавровыми листьями и маіораномъ, пока онъ упрѣетъ; потомъ вынимаютъ его и охлаждаютъ; по охлажденіи, разрѣзываютъ на три части, кладутъ ихъ въ кастрюлю съ прибавкою къ нимъ 1 лож. масла, 2 тонко изрѣз. луковицъ, муск. цвѣту, соли, перца и горсть раст. хлѣба, оставляютъ упрѣвать. — Подливаютъ нѣсколько мяснаго отвара и при подачѣ на столъ подливаютъ яичный желтокъ, лимонный сокъ и немного сахара.

260.) Бараньи языки на другой манеръ.

Размягчаютъ языки въ водѣ и снявъ съ нихъ бѣлую кожу, разогрѣваютъ въ маслѣ; потомъ разрѣзаютъ ихъ въ длинную пополамъ, не отдѣляя половинокъ одна отъ другой и варятъ ихъ съ тонко истертыми луковницами, шампиньонами, виномъ, 2 лож. бульону и цѣльными кореньями до тѣхъ поръ, когда луковицы разварятся. Вынимаютъ языки, кладутъ ихъ на блюдо съ поджаренными въ маслѣ хлѣбными ломтиками и обкладываютъ луковицами вмѣстѣ съ шампиньонами. Въ соусъ опускаютъ еще рубленые сардели, каперсы, и обливаютъ имъ языки.

261.) Вареные окорока.

Промываютъ ихъ въ тепловатой водѣ, обтираютъ тряпкою, счищаютъ ножомъ всѣ

нечистоты, кладутъ въ котелъ, наливаютъ столько воды, чтобъ окорока были покрыты ею, прибавляютъ кореньевъ, двѣ луковицы и варятъ 3 или 4 часа. Когда сдѣлаются мягкими, кладутъ ихъ на блюдо, снимаютъ съ нихъ кожу, обтыкаютъ гвоздикой, посыпаютъ кореньями и перцемъ.

262.) Окорока на Испанскій манеръ.

Приготовивъ окорока, какъ показано въ предыдущемъ N, посыпаютъ ихъ со всѣхъ сторонъ сыромъ пармезаномъ и обжариваютъ въ печи.

263.) Окорока съ разными приправами.

Давъ простоять окорокамъ цѣлую ночь въ теплой водѣ, кладутъ окорокъ въ котелъ съ 2 шт. воды, $\frac{1}{2}$ шт. вина, горстью шалфея,

размариномъ, цѣльнымъ перцемъ, цѣльными луковицами, можжевеловыми ягодами и кипятъ 4 часа. Когда онъ умягчится, выкладываютъ его на блюдо, снимаютъ шкварки, посыпаютъ его кореньями, вырѣзываютъ изъ кожи полосу, шириною въ палецъ, обкладываютъ окорокъ въ видѣ гирлянды, а средину его покрываютъ разными фигурками, тоже нарѣзанными изъ кожи. Это надобно дѣлать, когда окорокъ еще не остылъ.

264.) Окорока жареные на вертелѣ.

Снимаютъ съ окорока кожу, мочатъ его 24 часа въ тепловатой водѣ, кладутъ на блюдо, наливаютъ на него 1 шт. бѣлаго вина, оставляютъ лежать 10 или 12 час., насаживаютъ потомъ на вертелъ, обвертываютъ бумагой, поливаютъ на сковороду вино, въ которомъ лежалъ онъ и поливаютъ его этимъ виномъ въ то время, какъ онъ жарится.

Когда окорокъ поспѣетъ, снимаютъ съ него бумагу, посыпаютъ тертымъ хлѣбомъ и опять немного и обжариваютъ.

265.) Жареные на вертелѣ окорока на другой манеръ.

Точно также мочатъ окорокъ цѣлыя сутки въ водѣ, варятъ пополамъ съ водою и съ молокомъ: снимаютъ потомъ кожу, натыкаютъ его на вертелъ и во время жаренья, обливаютъ сливками и лимоннымъ сокомъ. Когда онъ довольно обжарится, кладутъ на блюдо, подбавляютъ въ соусъ перу, соли, 1 тонко изрѣз. луковицу, 2 мелко изрубленных сардели, ложку каперсовъ; даютъ хорошенько прокипѣть, наливаютъ въ соусникъ и подаютъ къ окороку.

266.) Печенье окорока.

Промываютъ окорокъ, отрубаютъ заднюю лопатку какъ можно короче, вынимаютъ ос-

таточно кости ножомъ и стараются придать окороку красивую круглую форму. Потомъ дѣлаютъ густое тѣсто изъ ржаной муки, соли и воды, даютъ ему точно такую же форму, какая у окорока, накладываютъ на него тонкіе ломтики шпика, посыпаютъ шпикъ толченою гвоздикой, кореньями, лавровымъ листомъ, кладутъ сверху окорокъ, насыпаютъ на него тѣ же приправы покрываютъ слоемъ того же тѣста, обмазываютъ взбитыми яйцами и ставятъ въ нагрѣтую печь. Когда тѣсто нѣсколько обжарится сверху и получитъ нѣкоторую твердость, прокалываютъ корку великою, а въ срединѣ дѣлаютъ нѣсколько большее отверстіе, наливаютъ туда кварту бѣлаго вина и оставляютъ допекаться 4 или 5 часовъ. Послѣ того снимаютъ съ окорока корку и подаютъ его горячій или холодный.

267.) Окорока на манеръ пантета.

Съ копченаго окорока срѣзываютъ жиръ

и кожу, вынимаютъ всѣ кости и мочатъ въ водѣ 3 дня и 3 ночи, прибавляя ежедневно свѣжую воду. Вымазываютъ приличной формы горшокъ холоднымъ масломъ, укладываютъ дно и стѣнки онаго шпикомъ, ломтиками рубленой говядины и кладутъ окорокъ, обращая его жирной стороной къ низу; посыпаютъ на него гвоздику, коренья, розмаринъ, лавровые листья и нѣсколько луковицъ, покрываютъ опять шпикомъ и рубленой говядиной и подливаютъ нѣсколько ложекъ бульону. Накрываютъ горшокъ крышкою, замазываютъ его ржанымъ тѣстомъ и оставляютъ на 12 часовъ въ горячей золѣ. Такимъ образомъ даютъ ему лежать въ горшкѣ до тѣхъ поръ, когда онъ охладѣетъ, вынимаютъ его потомъ на блюдо обкладываютъ кругомъ говяжьими ломтиками, а края блюда паштетнымъ тѣстомъ, которое обливаютъ яйцами. Если въ горшкѣ остался отваръ, то наливаютъ его на блюдо, а то берутъ какой нибудь другаго рода соусъ. Наконецъ посыпаютъ окорокъ

тертымъ хлѣбомъ и сахаромъ, и ставятъ его допекаться въ печь.

268.) Фрикасе изъ поросятъ.

Очистить жирную поросятину, разрубаютъ на куски, промываютъ и ставятъ съ холодною водою на огонь, когда она варится, снимаютъ пѣну, прибавляютъ 5 разрѣз. луковицъ, 2 корня петрушки, перцу, соли, кореньевъ и увариваютъ. — Въ то время, какъ мясо сдѣлается уже мягкимъ, поджариваютъ ложку масла, кладутъ въ него немного муки, примѣшиваютъ въ фрикасе, прибавляютъ кружочки лимона, 2 ложки каперсовъ и даютъ прокипеть.

269.) Студень изъ поросятины.

Вымываютъ жирную поросятину, разрубаютъ на куски и ставятъ на огонь съ та-

кимъ количествомъ воды, чтобъ она покрывала собою мясо, снявъ пѣну, продолжаютъ варить съ 4 цѣльными луковицами, 2 лавр. листьями, цѣльнымъ перцемъ и солью. Потомъ вынимаютъ мясо, выбираютъ изъ каждого куска голыя кости, обкладываютъ глубокую чашку или форму лимонными корками, зеленью петрушки, вареною свеклою и т. д., и чтобъ не сдвинуть этихъ украшеній съ мѣста, кладутъ осторожно мясо той стороной, которая покрыта кожей. Варятъ супъ эготъ снова, подливаютъ нѣсколько ложекъ уксусу, взбиваютъ яичный бѣлокъ вмѣстѣ съ скорлупою, наливаютъ въ кипящій отваръ, чтобъ освѣтлить его и процеживаютъ сквозь фланель на мясо. Когда охладѣетъ студень, выкладываютъ его на блюдо и бѣдятъ съ уксусомъ.

270.) Руладъ изъ поросенка.

Берутъ молодаго жирнаго поросенка, вы-

чищаютъ его, разрѣзываютъ брюхо, отрубаютъ голову и снимаютъ кожу; рубятъ на мелко мясо и жиръ; прибавляютъ къ 2 ф. рубленнаго мяса вмѣстѣ съ жиромъ 3 яйца, горсть тертаго хлѣба, гвоздику, 1 стаканъ бѣлаго вина, перецъ, соль и муск. цвѣтъ. Все это хорошенько смѣшиваютъ, накладываютъ на кожу, посыпаютъ мелко изрубл. крутыми яйцами, и укладываютъ въ порядкѣ копченными языками коровьими и вареною красною свеклою, разрѣзанными вдоль. Потомъ все это свертываютъ въ трубку, перевязываютъ нитками, кладутъ въ соленую воду и варятъ 2 часа. Когда все посвѣетъ, кладутъ на одинъ день подъ прессъ и сохраняютъ въ слабомъ рассолѣ.

271.) Свиныя ноги въ студни.

Для 4 свиныхъ ногъ берутъ свиной языкъ, вымываютъ его и варятъ въ водѣ съ солью, луковицами, кореньями и лавровыми листьями.

Потомъ вынимаютъ кости изъ ногъ, разрезаютъ языкъ на продолговатыя доли, и процеживаютъ отваръ сквозь сито, подбавляютъ къ нему уксусу и лимоннаго сока, продолжаютъ варить, кладутъ ноги и языкъ въ глубокую посуду и наливаютъ горячимъ отваромъ.

272.) Свиная задняя лопатка.

Разрубаютъ на куски, точно также, какъ телячью, отбиваютъ ихъ со всѣхъ сторонъ широкимъ ножомъ и даютъ имъ круглую форму. Теперь берутъ 2 сардели или сельдкы съ чеснокомъ, мелко изрубленныя смѣшиваютъ съ перцемъ и тертымъ хлѣбомъ; каждый кусокъ мяса, налитанный предварительно растопленнымъ масломъ, валиютъ въ этой смѣси, обертываютъ бумагою, намазанною масломъ, такъ, чтобъ видно было одно только ребро и положивъ кусочки въ рѣшетку, поджаривать на умеренномъ огнѣ

въ продолженіе часа, и чаще переворачивать; при подачѣ на столъ бумагу снимаютъ.

273.) Задняя лопатка на другой манеръ.

Приготавливаютъ точно также, какъ телятину, посыпаютъ солью и перцемъ, напитываютъ лимоннымъ сокомъ и оставляютъ въ немъ лежать до тѣхъ поръ, какъ надобно будетъ подавать къ столу; тогда нагрѣваютъ рѣшетку, обмазываютъ ее шпикомъ, обмакиваютъ свинину въ растопленное масло, посыпаютъ мукой и обжариваютъ со всѣхъ сторонъ.

274.) Приготовить голову домашней свиньи на манеръ дикой.

Голову, отсѣченную отъ убитой свиньи, вынуть изъ нея языкъ и хорошенько очис-

тивъ, кладутъ на цѣлую ночь въ воду. Берутъ потомъ ржаной соломы, сжигаютъ ее и превращаютъ въ порошокъ, просѣиваютъ, дѣлаютъ съ яичнымъ бѣлкомъ мазь и намазываютъ ею голову, которую вытираютъ напередъ до суха. Когда она высохнетъ, срѣзываютъ нѣсколько мяса съ верхней и нижней губъ, варятъ голову въ лужномъ котлѣ съ прибавкою 1 шт. уксусу, 2 горстей соли, лавроваго листу, можжевельныхъ ягодъ, перцу, 10 луковицъ, померанцевыхъ корокъ, 1 шт. краснаго вина, и такого количества воды, чтобъ голова была ею покрыта. Накрываютъ котелъ, варятъ все это вмѣстѣ, до тѣхъ поръ, когда голова разварится, послѣ чего оставляютъ ее въ этомъ отварѣ на нѣсколько дней. При подачѣ на столъ, голову надобно хорошенько обчистить, положить на блюдо, всунуть въ ротъ лимонъ, разрѣзать языкъ, выложить его тоже на блюдо и обложить все это зелеными листьями. — Бѣтъ можно съ уксусомъ, перцемъ и лукомъ.

Для сбереженія кладутъ голову въ разсолъ изъ уксуса, воды и соли.

275.) Цыпята подъ соусомъ.

Хорошенько вычистить, размягчить и разрѣзать на половинки. Положить въ кострюлю; прибавить горсть тертаго хлѣба, зелени петрушки, ложку масла, 2 терт. луковицы, перцу, соли и столько воды, чтобъ она стояла на поверхности. Накрывать кострюлю и кипятить до тѣхъ поръ, когда соусъ начнетъ бить ключемъ. Можно прибавлять наконецъ 2 изрубленныхъ анчоуса и нѣсколько каперсовъ.

276.) Цыпята подъ соусомъ на другой манеръ.

Очистить, напшиговать тонко изрѣзаннымъ шпикомъ и разрѣзать на половинки. Обложить кострюлю тонкими ломт. шпику, и

тонко изр. луковицами, положить въ нее цыплятъ, прибавить $\frac{1}{2}$ шт. кислых сливокъ, $\frac{1}{2}$ кв. бѣлаго вина, перцу, соли, кореньевъ, мускатн. орѣха, тертаго хлѣба, ложку масла; плотно накрыть кастрюлю и держать въ ней до тѣхъ поръ, когда все это хорошенъко уварится.

277.) Цыплята подъ соусомъ еще на другой манеръ.

Обжариваютъ цыплятъ въ печи, или, за недостаткомъ послѣдней, поджариваютъ масло въ чугунномъ горшкѣ, кладутъ туда цыплятъ и обжариваютъ со всѣхъ сторонъ. Въ тоже время прибавляютъ отъ 10 до 11 луковицъ, наръзанныхъ кружками, 11 луковицъ, наръзанныхъ кружками, 1 кварту кислыхъ сливокъ, ложку масла, перцу, соли, и варятъ поджаренныхъ цыплятъ на умѣренномъ огнѣ до тѣхъ поръ, когда они посѣбуютъ.

278.) Цыплята со сливками.

Хорошенъко вычистить, обмыть теплой водою, разрѣзать на 4 части, посыпать солью, поставить въ такомъ видѣ на $\frac{1}{4}$ часа. — Налить въ кастрюлю отъ 3 до 4 ложекъ кислыхъ сливокъ, разрѣзать пол-лимона на тонкіе ломтики, положить половину наръзанныхъ на доли цыплятъ, съ перцемъ, солью, мускатнымъ орѣхомъ и масломъ; потомъ опять налить сливокъ, положить ломтики лимона, коренья и остальные доли цыплятъ; наконецъ прибавить сливокъ и масла. Накрыть кастрюлю и дать всему хорошенъко увариться.

279.) Цыплята съ цвѣтною капустой.

Вычистить, вымыть, положить въ глубокую кастрюлю одинъ послѣ другаго, прибавить терт. хлѣба, 2 разр. луковицы, кореньевъ петрушки, лож. масла, пер-

цу, соли, муск. орѣха и штофъ бульону. Закрѣсть кострею и дать цыплетамъ развариться. Въ этотъ промежутокъ времени вычистить хорошенько цвѣт. капусту, положить въ кострею, уварить пополамъ съ молокомъ и водою, отложить потомъ на рѣшето и дать высохнуть. Наконецъ выложить цыплетъ на блюдо, обложить капустой и облить соусомъ.

280.) Цыплетъ съ лукомъ.

Берутъ цѣлыхъ цыплетъ, кладутъ въ глубокую кострею и варятъ на огнѣ съ такимъ количествомъ воды, чтобы цыплетъ были совершенно покрыты ею. Берутъ потомъ отъ 10 до 12 луковицъ, разбиваютъ ихъ на кружки, варятъ въ томъ отварѣ, въ которомъ лежали цыплеты съ прибавкою горсти терт. хлѣба, перцу, кореньевъ, ложки кор. масла, чайной ложки кѣ и 3 изрублен. анчоуса. При подачѣ къ столу, цыплетъ

выкладываютъ на блюдо и обливаютъ этимъ соусомъ.

281.) Начиненныя куры.

Курицу надобно сперва очистить, однакожъ такъ, чтобы не повредить на груди кожи, которую отдираютъ сверху отъ мяса пальцемъ и начиняютъ грудь $\frac{1}{4}$ ф. толченого миндаля, 2 горсти терт. хлѣба, 2 яйцами, чайною сливокъ, сахаромъ, кардамономъ и растопленнымъ масломъ. Кладутъ въ кострею свиное сало, нарезанное ломтиками, перецъ, соль, потомъ курицу и наливаютъ столько воды, чтобы она стояла на поверхности. Варятъ въ закрытой кострею. Смѣшиваютъ потомъ ложку муки съ ложк. масла, разжижаютъ отваромъ изъ-подъ курицы, кладутъ въ кострею, подбавляютъ кв. вина, лимон. соку, муск. цвѣту, кореньевъ, даютъ хорошенько прокипятиться, выкладываютъ курицу на блюдо и обливаютъ соусомъ.

282.) Старая курица съ рисомъ.

Разваривать старую курицу въ продолженіи 2 или 3 часовъ; въ это время брать 2 чашки рису, уваривать его до густоты съ куринымъ бульономъ, обложить этой густою массою блюдо по краямъ, положить въ средину разваренную и разрѣзанную на части курицу и облить ее соусомъ, показаннымъ въ N 24.

283.) Куры подъ соусомъ изъ каперсовъ.

Разрѣзать пополамъ, разогрѣть 2 ложки кор. масла, подложить 2 лож. муки, поджарить, разжидить бульономъ, положить 2 разрѣз. луковицы и кипятить хорошенько. Процѣдить сквозь сито, опустить туда курицу, прибавить 3 лож. сливокъ, горсть каперсовъ, лимон. корки, варить до тѣхъ поръ, пока

мясо поспѣетъ, подливать наконецъ 1 ложку уксусу.

284.) Куры съ сморчками.

Кладутъ цѣлую курицу въ кастрюлю, нѣсколько воды, кварту сливокъ, прибавляютъ горсть терт. хлѣба, 2 терт. луковицы, 3 изруб. анчоуса и ложку масла, варятъ въ продолженіи нѣсколькаго времени, подкладываютъ тарелку наръзанныхъ и промытыхъ сморчковъ, небольшую горсть тонко наръз. чесноку, перцу, соли, мускат. цвѣту и подливаютъ лимон. соку. Надобно варить до тѣхъ поръ, когда соусъ начнетъ бить ключемъ.

285.) Куры съ сарделями.

Варятъ куръ въ водѣ съ 2 луковицами, тонко изрѣзанными и съ корнемъ петрушки; потомъ смѣшиваютъ ложку масла съ мукою, кладутъ въ соусъ, размѣшиваютъ, прибавля-

ютъ къ курицѣ вмѣстѣ съ перцемъ, солью, мускат. цвѣтомъ и чашкою сливокъ; наконецъ кладутъ 2 изрубл. сардели и подливаютъ лимонный сокъ.

286.) Куры съ горошкомъ и раками.

Очистивъ куръ, варятъ ихъ на огнѣ съ горячей водою, петрушкой, солью, 2 разр. луковицами, берутъ потомъ зеленый горошекъ, ставятъ на огонь съ супомъ изъ-подъ курицъ и съ прибавкою 1 лож. масла, варятъ до тѣхъ поръ, когда онъ размягчится, подкладываютъ нѣсколько сахара, лож. муки, стертой съ масломъ, горсть рубленой зелени петрушки, перцу и мускат. орѣху. Послѣ того варятъ въ водѣ 2 связки раковъ, очищаютъ хвостики, кладутъ въ горшокъ, а изъ скорлупы дѣлаютъ раковое масло (N 12), подмешиваютъ также къ горошку, даютъ этой смѣси, хорошенько прокипятъ, выкла-

дываютъ куръ, ролю и налить, аютъ горош-
комъ и обкладываютъ

287.) Куры съ крыжовникомъ.

Молодыхъ и мясистыхъ куръ разрѣзываютъ, потомъ кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ горсть терт. хлѣба, ложку масла, перцу, соли, нѣсколько воды, чтобъ куры были ею покрыты; накрываютъ потомъ кастрюлю и варятъ около $\frac{1}{4}$ часа. — Наконецъ подсыпаютъ цѣлую тарелку очищеннаго незрѣлаго крыжовнику, нѣсколько мускат. орѣху, и продолжаютъ варить до тѣхъ поръ, когда все послѣдетъ.

288.) Гусь подъ хрѣномъ.

Убить гуся еще за день, общипать его, пока не остылъ, опалить, держать надъ огнемъ также и ноги, чтобъ, слезла съ нихъ

кожа, потомъ насть съ перуаю или отрубями, дабы сдѣлаши онъ бѣлымъ; обрубить крылья и шею, отрѣзать ноги до колѣнъ, выпотрошить, вынуть жиръ вмѣстѣ съ потрохомъ, все хорошенько вычистить; потомъ мочить гуся въ водѣ около часа. Приготовивъ такимъ образомъ гуся, варить его въ водѣ съ луковицами, перцемъ и солью, наливать нѣсколько ложекъ бульону изъ-подъ гуся въ небольшую кастрюлю вмѣстѣ съ тертымъ хлѣбомъ и ложкою масла, давать хорошенько прокипѣть, при подачѣ на столъ подложить 3 или 4 горсти тертаго хрѣну, 2 горсти коринки, — прокипятить. Выкладывать потомъ гуся на блюдо и подавать къ нему въ соусницѣ хрѣнъ.

289.) Гусь подъ соусомъ съ рѣпой.

Жирнаго гуся хорошенько вычистить, изрубить на куски, не очень крупныя, поло-

жить въ кастрюлю и налить столько воды, чтобы мясо было покрыто ею; прибавить туда 4 мелко изрѣз. луковицы, перцу, соли, закрыть кастрюлю и варить до тѣхъ поръ, когда уварится до половины. Въ то время, какъ гусь варится, размягчать до половины въ водѣ рѣпу, наръзанную продолговатыми ломтиками, дать ей потомъ высохнуть, поджарить на сковородѣ масло и положить туда рѣпу; когда она нѣсколько поджарится, посыпать на нее ложки 2 сахару и продолжать жарить; потомъ подкладывать къ гусю съ примѣсью ложки муки, стертой съ масл. и оставлять вариться, когда все поспѣетъ.

290.) Гусь съ бѣлыми грибами.

Варить гуся въ закрытой кастрюлѣ съ луковицами, перцемъ, солью, кореньями и водою; когда уварится до половины, поджарить нѣсколько муки въ ложкѣ масла и по-

ложить въ кострюлю 2 горст. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ (боровиковъ), предварительно промытыхъ, дать поспѣть совершенно и подлить наконецъ нѣсколько ложекъ уксусу.

291.) Гусь съ капустой.

Капусту разрѣзать на небольшіе куски, длиною въ половину пальца, поставить съ водою на огонь и варить. Потомъ разрубить холоднаго жаренаго гуся на части, прибавить ихъ къ капустѣ вмѣстѣ съ соусомъ изъ-подъ жаркаго, перцемъ, солью, ложкою муки, стертой съ масломъ и ложк. сыропа; все это хорошенько прокипятить.

292.) Молодые гуси подъ соусомъ.

Очистить хорошенько 2 молод. гусей, положить въ кострюлю ломтиковъ ветчины и свиного жиру, мелко изрѣз. луковицъ, соли

и кореньевъ; на нихъ положить гуся, покрыть грудь его ломт. лимона и налить 1 шт. бульону. Закрыть кострюлю, оставить въ ней на нѣкоторое время, прибавить лож. масла, стертаго съ мукой, подлить 1 квар. бѣлаго вина, полчаши уксусу въ соусъ, прокипятить, выложить гусей на блюдо, процѣдить соусъ сквозь сито и облить имъ гусей.

293.) Фаршированный гусь.

Разрѣзать спину у жирнаго, чисто промытаго гуся, приподнять съ костей кожу и осторожно вынуть кости, оставивъ только наружныя кости на ногахъ и на крыльяхъ. Взять 1 ф. мягкой говядины, наскоблить ее, вынуть всѣ жилки, мелко истолочь въ ступѣ, положить ее на блюдо, прибавлять 4 яйца, кварту сливокъ, 3 горст. тертаго хлѣба, перцу, соли, муск. цвѣта и кореньевъ, перемѣшать все это хорошенько, начинить въ гуся, только не слишкомъ туго, зашить спину и

стараться дать гусю прежнюю его форму. Подлить столько воды или бульону, чтоб покрыть всего гуся, положить перцу, соли, нѣсколько тонко изрѣз. луковицъ и варить около часу. Когда гусь посипѣтъ, поджарить немного муки въ ложкѣ масла, подложить въ соусъ съ прибавкою $\frac{1}{2}$ квар. сливокъ, 2 лож. каперсовъ, луку, кореньевъ и дать вскипѣть ключемъ.

294.) Пареный гусь.

Варять довольно долгое время гуся въ закрытой кастрюлѣ на угольномъ огнѣ съ 6 или 8 мелко изрѣз. луковцами, перцемъ, солью, кореньями, лавр. листьями и уксусомъ. Прибавляютъ въ него нѣсколько ложекъ бульону съ тертыми пряниками, даютъ хорошенько прокипѣть, процѣживаютъ соусъ сквозь сито и подаютъ его къ гусю, разрѣзанному на части.

295.) Рагу изъ жаренаго гуся.

Разрѣзать жаренаго гуся на куски, поджарить въ кастрюлѣ нѣсколько муки съ ложк. масла, смѣшать съ бульономъ, положить на это разрѣзанное мясо съ примѣсью соуса изъ подъ жаркаго, нѣсколько мелко изрѣзанныхъ луковицъ, перцу, соли, кореньевъ и воды, которая должна покрывать мясо. Закрывать кастрюлю, поставить вариться, прибавить 4 или 5 мелко изрѣз. сарделей, нѣсколько уксусу, маленькихъ луковицъ и наконецъ чашк. краснаго вина.

296.) Остатки отъ гуся.

Убивъ гуся, собрать кровь и взбивать ее въ уксусомъ до тѣхъ поръ, когда она охладится. Взять ноги, крылья, желудокъ, печеньку, шею и кишки, все это хорошенько почистить; кишки обрѣзать, натереть солью и обвязать вокругъ ногъ. Варить остатки эти

въ кострюлѣ съ 4 тонко изрѣз. луков., корнемъ петрушки, перцемъ, солью и водою. Положить въ соусъ клецокъ, приготовленныхъ подъ N 596, прибавить сухихъ яблочковъ или свѣжихъ овощей; поджарить 2 лож. толч. сахару съ лож. масла и щепотью муки и смѣшать это съ остатками. При подачѣ на столъ, подливаютъ въ кровь нѣсколько ложекъ соуса, размѣшиваютъ, процеживаютъ соусъ сквозь сито и подаютъ съ гусиными остатками.

297.) Гусиный студень.

Разрѣзать 2-хъ гусей на небольшіе кусочки, поставить на огонь съ бульономъ изъ подъ телячьихъ ножекъ, 2 шт. уксусу, съ солью, перцемъ, кореньями и варить до тѣхъ поръ, когда мясо умякнетъ. Потомъ вынуть его изъ этого супа и переложить въ форму. Взять 2 яйца вмѣстѣ съ скорлупою, вскипятить ихъ и налить въ супъ, дать ему вски-

пѣть съ ними, выпѣдить сквозь полотно на мясо и дать остынуть.

298.) Утка подъ соусомъ.

Утокъ готовятъ точно также, какъ гусей. Жарятъ потомъ въ печи съ ложкою масла. Потомъ поджариваютъ нѣсколько муки въ маслѣ, прибавляютъ нѣсколько лож. бульону, перцу, соли, кореньевъ, гвоздики, 4 мелко изруб. сардели и 2 лож. каперсовъ; даютъ хорошенько прокипѣть; подливаютъ красного вина и лимоннаго соку, наконецъ выкладываютъ утокъ на блюдо и обливаютъ соусомъ.

299.) Утки подъ рѣпою.

Приготовивъ утокъ, какъ слѣдуетъ, натереть ихъ солью и парить съ корнями петрушки, луковицами, свинымъ саломъ и бульономъ. Потомъ обчистить небольшія, продол-

говатыя рѣпы, уварить до половины въ водѣ, слить воду и поджарить въ маслѣ и въ сахарѣ; прибавить немного бульону, муки, стертой съ масломъ, перцу, соли, мускат. орѣха, наконецъ положить утокъ и дать поспѣть. При подачѣ на столъ, утокъ вынимаютъ и обкладываютъ рѣпою.

300.) Молодые утки со спаржею и раками.

Молодыхъ утокъ очищаютъ и вымываютъ, какъ обыкновенно, даютъ имъ высохнуть, натираютъ перцемъ и солью, обкладываютъ ломтиками свин. сала, кладутъ въ кострюлю, прибавляютъ луковицъ съ гвоздикой, лимон. соку, $\frac{1}{2}$ кв. бѣлаго вина, $\frac{1}{2}$ кв. уксусу и 1 кв. бульона; закрываютъ кострюлю, даютъ имъ мякнуть, не позволяя однакожь обжариваться. Между тѣмъ варятъ спаржу въ соленой водѣ, очистивъ ее напередъ хорошенько и разрѣзавъ на небольшіе кусочки;

послѣ того варятъ въ небольшомъ горшкѣ $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, прибавляютъ 1 лож. масла, обваленнаго въ мукѣ, также соли, мус. орѣха, $\frac{1}{2}$ связки раковыхъ хвостиковъ, вынутую изъ воды спаржу и оставляютъ немного прокипѣть. Наконецъ выкладываютъ утокъ на блюдо, обкладываютъ спаржею и обливаютъ горячимъ соусомъ съ раками.

301.) Утки съ устрицами.

Обкладываютъ дно кострюли ломтиками свиннаго сала, даютъ имъ нѣсколько поджариться, кладутъ на нихъ утокъ, обжариваютъ немного, подливаютъ бульону и оставляютъ въ немъ утокъ размякнуть. Не задолго до подачи на столъ, утокъ вынимаютъ изъ кострюли и кладутъ на блюдо; въ это время вынимаютъ 20 устрицъ изъ скорлупъ и кладутъ въ тарелку; сгущаютъ соусъ поджареною мукою, кипятятъ, подкладываютъ устрицъ и слегка нагрѣваютъ ихъ. Утокъ обливаютъ соусомъ.

302.) Фаршированные утки.

Приготавливаются точно также, какъ и гуси, только не надобно варить ихъ слишкомъ долго, потому что мясо у нихъ нѣжнѣе гусянаго.

303.) Утки съ рисомъ на Англійскій манеръ.

Взять 2 молодыхъ утки, разрѣзать спину и вынуть кости. Вымыть потомъ $\frac{1}{2}$ ф. рису и положить въ кострюлю съ $\frac{1}{2}$ ф. масла, луковицей, гвоздикой, кореньями, нѣсколькими лож. бульона. Когда рисъ умякнетъ, вынуть луковицы, подбавить въ него 2 яйца, подмѣшать соли, начинить этимъ утку, зашить спину и медленно парить въ кострюлѣ съ коровьимъ масломъ.

304.) Дикія утки подъ соусомъ.

Хорошенько очистить, вдавить нѣсколько

острую грудную кость, напшиговать свинымъ саломъ и поджаривать на вертелѣ или въ горшкѣ, потомъ поджарить муку въ маслѣ, прибавить въ соусъ, въ которомъ жарились утки, луковицы, гвоздики, красн. вина, шампиньоновъ, бульону, уварить хорошенько, чтобъ луковицы размякли и соусъ вскипѣлъ. Наконецъ выложить утокъ на блюдо и облить соусомъ.

305.) Дикіе утки со сморчками.

Жарятъ утокъ съ масломъ въ чугунномъ горшкѣ, рубятъ на мелкія части цѣлую тарелку свѣжихъ чисто вымытыхъ сморчковъ и варятъ съ $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, ложк. масла, съ перцемъ, солью и муск. орѣхомъ. Если соусъ покажется очень жидкимъ, то подмѣшиваютъ въ него нѣсколько муки съ масл. и обливаютъ имъ вокругъ жареныхъ утокъ, которыя выкладываютъ на блюдо.

306.) Каплуны подь соусомъ.

Убивъ жирнаго каплуна надобно тотчасъ же обчистить его, опалить и обмыть отрубями, чтобъ онъ казался бѣлымъ; отрѣзать крылья на второмъ суставѣ, а ноги на первомъ, проколоть заднюю часть спичкой, разбить грудную кость ножомъ, не повреждая ноги и оставить каплуна на 3 или на 4 дня. Изрубить на мелко печенку и желудокъ съ $\frac{1}{4}$ ф. свиного сала и горстью чесноку; прибавить 4 яйца, бѣлаго хлѣба, моченаго въ молокѣ, перцу, соли, муск. цвѣту, перемѣшать все это хорошенько, начинить этимъ зобъ у каплуна, зашить и напиговать каплуна свинымъ саломъ, положить въ глубокую кастрюлю и варить въ водѣ съ перцемъ, солью и лавровыми листьями. Когда онъ поспѣетъ, вынуть его, и прибавить въ соусъ 1 кв. сливокъ, 2 растерт. луков., горсть терт. сыру, муск. орѣху, перцу, кореньевъ, нѣсколько лимоновъ и горсти

сморчковъ; все это хорошенько прокипятить и поливать на каплуна.

**307.) Фаршированный кап-
лунъ.**

Очистивъ каплуна разрѣзають у него голову, осторожно снимають съ мяса кожу и вынимають кости; отъ ногъ и отъ крыльевъ отрубають длинныя кости какъ можно короче изъ нутри, однако съ тѣмъ, чтобъ они не теряли наружной формы. Потомъ дѣлають фаршъ изъ 1 ф. телятины, которую скоблятъ и толкутъ въ ступѣ, разрѣзываютъ $\frac{1}{2}$ ф. свиного сала, рубятъ печенку и желудокъ отъ каплуна, а вмѣстѣ съ тѣмъ горсть чесноку и нѣсколько шампиньоновъ, прибавляютъ 3 яйца, лож. масла, нѣсколько лож. сливокъ, перцу, соли, муск. цвѣту и горсть тертаго хлѣба, перемѣшиваютъ все это хорошенько, кладутъ на столъ каплуна, той стороною, которая покрыта кожей, начиняють его фар-

шемъ и опять зашиваютъ спину. Послѣ того нашпиговываютъ свинымъ саломъ грудь, продолжаютъ варить его въ крѣпкомъ бульонѣ, вынимаютъ на блюдо, варятъ соусъ еще нѣсколько времени, подбавляютъ лож. масла, стираютъ съ мукой, нѣсколько рубленаго чесноку, 5 изрубленныхъ сарделей, 2 лож. каперсовъ, стаканъ крас. вина, даютъ хорошенько прокипятъ и обливаютъ этимъ соусомъ мясо.

308.) Рагу изъ жареныхъ каплуновъ.

Жаркое разрѣзать и изрубить мелко, положить въ кастрюлю, прибавить въ нее соуса изъ-подъ жаркаго или 1 лож. масла, нѣсколько лож. бульону, 2 изрубл. луковицы, горсть стертаго хлѣба, перцу, соли, кореньевъ и 3 изруб. сардели, все это хорошенько проварить и подмѣшать нѣсколько шампиньоновъ и уксусу.

309.) Каплунъ на манеръ bœuf à la mode.

Приготовивъ надлежащимъ образомъ каплуна, вгибаютъ ему ноги внутрь, отбиваютъ его и нашпиговываютъ свинымъ саломъ съ разными приправами; обкладываютъ потомъ дно кастрюли ломтиками говядины, свинымъ саломъ, только изрѣзаннымъ, 4 разр. луковичами, лавр. листьями, 2 кор. петрушки, перцемъ, гвоздикой и лимонными корками, кладутъ сверху каплуна и покрываютъ его ломтиками говядины, подбавляютъ $\frac{1}{2}$ шт. вина, нѣсколько бульону, нѣсколько виннаго уксуса, лож. масла, и закрывъ кастрюлю, оставляютъ разогрѣваться на 5 или на 6 часовъ. Потомъ дѣлаютъ рагу изъ сморчковъ, шампиньоновъ, телячьихъ потроховъ, анчоусовъ; даютъ каплуна обсохнуть и обкладываютъ его этимъ рагу.

310.) Заливной каплунъ.

Вынуть кости также, какъ изъ фарширо-

ваннаго каплуна, приготовить фаршъ изъ телятины, желудка, сердца и печени каплуна; все это изрубить; прибавить 3 яйца, 1 кв. сливокъ, нѣсколько рубленаго чесноку, перцу, соли и гвоздики, прокипятить хорошенько, начинить въ каплуна и зашить опять спину; положить потомъ въ кастрюлю, подлить 2 части виннаго уксусу, 1 часть воды, прибавить корицы, сахару, гвоздики, перцу, соли, кореньевъ, $\frac{1}{2}$ штоф. бѣлаго вина и 4 вымытыя на чисто телячьи ножки. Оставить увариться въ закрытой кастрюлѣ; послѣ того выложить каплуна на глубокое блюдо, снять съ отвара жиръ, процѣдить отваръ сквозь сито, сдѣлать его прозрачнымъ примѣсью взбитыхъ яицъ, облить имъ каплуна и поставить блюдо въ погребъ, чтобъ отваръ остылъ и превратился въ студень.

311.) Капунъ на другой манеръ.

Разрѣзать каплуна на мелкія части, обма-

кивать ихъ въ растопл. масло, обвалять въ тертомъ хлѣбѣ, смѣшанномъ съ перцемъ и солью, и жарить на сковородѣ въ маслѣ. Остальные кости растолочь въ ступѣ и варить въ маломъ количествѣ воды, пока потеряютъ онѣ всю крѣпость; потомъ процѣдить отваръ сквозь сито, прибавлять въ него сливокъ, 4 кардели, 2 истер. луковицы, ложку масла, горсть терт. хлѣба, немного уксусу и 2 чайныя чашки горчицы. Когда соусъ начнетъ кипать, то положить мясо на блюдо и облить соусомъ.

312.) Капунъ съ каштанами.

Ставятъ каплуна на огонь съ водою и солью; когда кипитъ, снимаютъ пѣну, кладутъ 3 лавр. листа, перцу, кореньевъ и закрываютъ соусъ, продолжаютъ варить. Между тѣмъ поджаривать муку въ маслѣ, прибавлять горсть рубленаго чесноку, ветчины, нарезанной ломтиками, уксусу, лимонныхъ кру-

жечьковъ, отвару изъ-подъ каплуна, и даютъ хорошенько прокипѣть. Кладутъ туда каплуна и варятъ вмѣстѣ нѣкоторое время; послѣ того опускаютъ въ соусъ каштаны, которые надобно мочить напередъ въ водѣ и снимать съ нихъ корку.

313.) Каплунъ запеченый въ тѣстѣ.

Начиняютъ каплуна шпикомъ, жарятъ въ печи и разрѣзаютъ на мелкіе куски. Разрубаютъ потомъ какъ можно мельче телячьи почки вмѣстѣ съ окружающимъ ихъ жиромъ, а также чеснокъ, шампиньоны, сморчки, свиное сало или вареную ветчину, прибавляютъ 1 кв. сливокъ, лож. растопленнаго масла, яицъ, перцу, соли, кореньевъ, муск. орѣхъ и перемѣшиваютъ все это хорошенько; дѣлаютъ послѣ того рыхлое тѣсто, какъ показано въ № 466, раскатываютъ его тонкимъ слоемъ, берутъ жестяную форму, отъ

которой можно отнимать края, обмазывать края масломъ и обкладываютъ ихъ вокругъ раскатаннымъ тѣстомъ; тѣсто, находящееся выше края, отрѣзываютъ ножомъ и дѣлаютъ изъ него красивыя зарубки. Кладутъ теперь въ форму куски жаренаго каплуна, накладываютъ на нихъ предварительно приготовленное гаше изъ почекъ, покрываютъ масляною бумагою и пекутъ въ печи. При подачѣ на столъ, снимаютъ края, такъ, чтобъ кушанье оставалось на жестяномъ днѣ и перекладываютъ на блюдо.

314.) Голуби подъ соусомъ.

Ошипать 6 молодыхъ голубей, вымыть въ теплой водѣ и разрѣзать на-четверо. Смѣшать ложку муки съ $\frac{1}{4}$ ф. масла, налить столько бульону, сколько нужно для того, чтобъ покрыть имъ мясо, прибавлять 4 мелко изрѣз. луковицы, цитроннаго соку, перцу, соли и муск. цвѣту, подложить разрѣзанныхъ

на части голубей вмѣстѣ съ печенкою и желудкомъ, изрѣзан. на мелко и закрывъ кастрюлю, дать изподоволь кипѣть на маломъ огнѣ.

315.) Голуби на другой на- неръ.

Собираютъ вытекающую изъ голубей кровь и взбиваютъ ее съ 2 лож. уксуса. Голубей же, очищенныхъ и разрѣзанныхъ на 4 части, кладутъ въ кастрюлю съ 1 кв. воды, кв. вина, тертымъ хлѣбомъ, лимоннымъ сокомъ, перцемъ, солью, муск. цвѣтомъ, 2 гвоздиками, лавр. листомъ и лож. масла. Когда голуби сварятся, подливаютъ въ нихъ кровь и немного разогрѣваютъ ее, ибо въ противномъ случаѣ она свертывается. При подачѣ на столъ, голубей кладутъ на блюдо и обливаютъ сквозь сито этимъ соусомъ.

316.) Голуби съ рисомъ.

Очистивъ голубей, разнимаютъ ихъ на 4 части, смѣшиваютъ въ кастрюлѣ немного муки съ лож. масла, разжижаютъ водой, кладутъ туда голубей съ 4 растер. луковицами, перцемъ, солью, муск. цвѣтомъ, лим. сокомъ и даютъ изподваль кипѣть. Между тѣмъ развариваютъ 1 ф. рису въ 1 штоф. бульона, съ прибавкою лож. масла, соли, муск. орѣху, 2 гвоздикъ и горсть натер. голландскаго сыру или пармезана; обкладываютъ рисомъ края продолговатаго блюда, кладутъ въ средину разнятыхъ на части голубей и покрываютъ ихъ остальнымъ рисомъ. Все это обмазываютъ взбитымъ яйцомъ, посыпаютъ тертымъ сыромъ и пекутъ въ печи, которая не должна быть очень жарко натоплена.

317.) Разварные голуби.

Кладутъ въ кастрюлю ветчинное сало, нѣсколько мелко изрѣзан. луковицъ, ложку ма-

сла, 4 голубя и даютъ изподволь развариться. Потомъ вынимаютъ ихъ, подмѣшиваютъ въ соусъ нѣсколько муки, подливаютъ бул., прибав. уксусу, лимон. корокъ, зернистаго перцу и оставляютъ вариться. Продолживаютъ, послѣ того, соусъ сквозь рѣшето, подливаютъ сливокъ, кладутъ 2 лож. каперсовъ, муск. цвѣту, и наконецъ голубей; даютъ вскипѣть еще нѣсколько разъ и дѣлаютъ надъ голубями вѣнчикъ изъ особаго тѣста.

318.) Голуби подъ соусомъ на другой манеръ.

Дно кострюли укладываютъ ветчинными ломтиками, мелко изрѣз. луковицами, зернистымъ перцемъ, гвоздикомъ, кореньями, голубями, разнятыми пополамъ и даютъ изподволь хорошенько увариться въ закрытой кострюлѣ. Поджаривать, между тѣмъ, нѣсколько муки въ сахарѣ, наливаютъ потомъ водою и виномъ, прибавляютъ тер. луковицъ,

2 лавр. листа, 3 гвоздики и нѣсколько корицы, и кипятятъ все это, безпрестанно размѣшивая. Наконецъ подмѣшиваютъ еще сахару, уксусу, терт. лим. корокъ, выкладываютъ голубей на блюдо и обливаютъ соусомъ.

319.) Рагу изъ жареныхъ голубей.

Смѣшиваютъ въ кострюлѣ нѣсколько муки съ масломъ, подбавляютъ $\frac{1}{2}$ шт. бульону или 1 кварту воды и 1 кв. вина, 2 растер. луковицы, 4 рубленныя сардели, лимонный сокъ, лимонныя корки, перецъ, соль, муск. орѣхъ и жареныхъ голубей, разнятыхъ на двое. Накрывъ кострюлю, оставляютъ хорошенько увариться.

320.) Рябчики съ устрицами и сарделями.

Нашпиговываютъ рябчиковъ тонкимъ вет-

чиннымъ жиромъ и обжариваютъ слегка; наливаютъ въ кастрюлю столько бульона, сколько нужно для соуса, прибавляютъ 3 раст. луковицы, 3 рубл. сардели, 1 ложку масла, перцу, муск. цвѣту, лим. соку и устрицъ, наконецъ кладутъ туда рябчиковъ.

321.) Рябчики на другой манеръ.

Отъ оставшихся жареныхъ рябчиковъ отрѣзываютъ мягкое мясо, толкутъ косточки въ ступѣ, варятъ около часа въ бульонѣ, пока онъ не сдѣлается густымъ, пропускаютъ его сквозь сито и прибавляютъ лимоннаго соку и соли, если кто хочетъ. Потомъ кладутъ туда мясо, мелко наръзанное, варятъ все это еще разъ, когда смѣсь остынетъ, смѣшиваютъ ее съ 4 яичными бѣлками, перцемъ, солью, мускатнымъ цвѣтомъ, бѣлымъ хлѣбомъ, намоченнымъ въ молокѣ и когда оно остынетъ, дѣлаютъ изъ нея круглые

шарики, обваливаютъ въ яичахъ, посыпаютъ тертымъ хлѣбомъ и поджариваютъ въ маслѣ. — Подаютъ горячіе съ лимон. сокомъ.

322.) Рябчики подъ соусомъ.

Ощипать рябчиковъ такъ, чтобъ кожа не растрескивалась, хорошенько вымыть и очистить; обмакивать въ кипящую воду, обмазывать масломъ и жарить до тѣхъ поръ, когда зарумянится. Наливать на нихъ пополамъ говяжьяго бульону и воды, прибавлять отъ 5 до 6 мелко изрѣз. луковицъ, горсть тертаго хлѣба, 4 мелко нарубл. сардели, перцу, соли, мускатн. орѣха, 1 ложку масла и давать хорошенько увариться. Наконецъ, когда рябчики отмякнутъ, подбавить къ нимъ полстакана красн. вина, 1 ложку каперсовъ, мускатнаго цвѣта и прокипятить надлежащимъ образомъ.

323.) Рябчики съ оливками и каперсами.

Вымыть, вычистить, полить соленою водою, нашпиговать грудь ветчинным саломъ, положить въ кострюлю и жарить съ масломъ. Потомъ поджарить ложку масла, смѣшать съ мукой, прибавить 2 стакана красн. вина, вмѣстѣ съ оливками, изъ которыхъ вынуть зерна, 2 лож. каперсовъ, лимон. сокомъ, перцемъ, солью, муск. орѣхомъ, дать хорошенько прокипѣть, налить соусъ на поджарившихся рябчиковъ и оставить ихъ въ кострюлѣ до тѣхъ поръ, когда уварятся совершенно.

324.) Гашированные рябчики.

Очистить рябчиковъ и отмывъ кровь, снимаютъ съ груди кожу, но такъ, чтобъ она не могла разорваться; срѣзываютъ все мясо грудныхъ костей и рубятъ его вмѣстѣ съ

почечнымъ жиромъ и свинымъ саломъ, кладутъ яйца, бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молоко, перцу, соли, муск. цвѣту, рубл. чесноку и подливаютъ немного вина. Толкутъ все это деревянною толкушкой, накладываютъ опять на грудныя кости и покрываютъ снятою кожею, чтобъ рябчики имѣли свой прежній видъ; зашиваютъ рябчиковъ въ тряпки, намоченныя водою, кладутъ ихъ въ мясной супъ и даютъ увариться тамъ. Вынимаютъ тряпки и процѣживаютъ супъ сквозь сито. Поджариваютъ немного муки въ лож. масла, подкладываютъ небольшую горсть рубл. чесноку, которому даютъ развариться, прибавляютъ нѣсколько ложекъ процѣженнаго супу, перцу, соли, муск. цвѣту, лимон. соку и нѣсколько устрицъ, оставляютъ прокипѣть и обливаютъ этимъ соусомъ рябчиковъ.

325.) Рагу изъ рябчиковъ.

Нашпиговать и обжарить 6 рябчиковъ.—

Когда остынутъ, отрѣзать у нихъ одну только грудь, растолочь кости въ ступѣ, варить ихъ съ прибавкою чеснока и $\frac{1}{2}$ ф. ветчины, нарѣзанной тонкими ломтиками, процѣдить, прибавить 2 ст. красн. вина, перцу, соли, мускатнаго цвѣту, немного лимон. соку, положить туда рябчиковъ и хорошенько прокипятить.

326.) Заливные рябчики.

На 6 рябчиковъ берутъ 1 ф. оленьяго рога и варятъ 2 часа въ закрытомъ сосудѣ съ $1\frac{1}{2}$ штофами воды. Въ это время общипываютъ рябчиковъ, обмываютъ съ нихъ кровь, обрѣзаютъ крылья и ноги до послѣдняго сустава и прокалываютъ спичкой; потомъ опускаютъ ихъ въ кипящую воду и ставятъ на огонь съ такимъ количествомъ воды, чтобы они были покрыты ею. При первомъ вскипаніи, снимаютъ пѣну, кладутъ зернистый перецъ, коренья, лавровый листъ, соль, л

монныя корки и даютъ рябчикамъ до половины увариться, потомъ выкладываютъ на блюдо, чтобы они остыли. — Съ бульона снимаютъ жиръ, подливаютъ сквозь сито въ этотъ бульонъ супу изъ-подъ оленьихъ роговъ съ 1 кв. уксусу и небольшимъ количествомъ сахара, даютъ хорошенько прокипятить, пропускаютъ сквозь салфетку и оставляютъ остынуть. Потомъ вынимаютъ изъ рябчиковъ спички, кладутъ рябчиковъ въ какомъ нибудь стеклянномъ сосудѣ другъ возлѣ друга и наливаютъ на нихъ студень, пока еще онъ горячій. Такимъ образомъ стоятъ они день или два, послѣ того наливаютъ на нихъ растопленнаго масла, даютъ остыть, накладываютъ на нихъ доску и ставятъ въ сухое и холодное мѣсто.

327.) Куропатки подъ соусомъ.

Куропатокъ готовятъ также, какъ и рябчиковъ, кладутъ въ кастрюлю, прибав-

ляютъ 2 горсти тертаго пеклевана, хлѣба, 3 руб. сардели, 3 тонко изр. луковицы, ложку масла и столько бульону, чтобъ куропатки были имъ покрыты. Когда куропатки поспѣютъ, подливаютъ еще лим. соку и кладутъ 2 лож. каперсовъ.

328.) Куропатки со сливками.

Дно кострюли укладываютъ ломтиками ветчиннаго сала, чеснокомъ, петрушкой и сырою ветчиной, кладутъ на это вымытыхъ и выпщенныхъ куропатокъ, прибавляютъ 2 лож. масла, 2 лавр. листа, нѣсколько соли, закрываютъ кострюлю и варятъ неподволь на угольномъ огнѣ. Потомъ вынимаютъ ихъ, подмѣшиваютъ въ соусъ нѣсколько муки, прибавляютъ полштофа сливокъ, соли, муск. орѣха, даютъ прокипятиться, кладутъ туда куропатокъ и разогрѣваютъ въ этомъ соусѣ.

329.) Куропатки съ трюфелями.

Варятъ куропатокъ съ масломъ, солью, чеснокомъ, сырою ветчиною и вынимаютъ изъ кострюли; развариваютъ въ то же время въ маслѣ рубленые трюфели, чеснокъ и шампиньоны; посыпаютъ ихъ мукою, наливаютъ бульономъ, подливаютъ отвара, въ которомъ варились куропатки, снявъ съ него прежде жиръ, даютъ хорошенько прокипятиться и обливаютъ этимъ соусомъ куропатокъ, наръзанныхъ на части.

330.) Тетерьки подъ соусомъ.

Взять 2 тетерьки, ощипать ихъ, вымыть, нашпиговать масломъ, положить въ горшокъ и обжаривать; налить на нихъ $\frac{1}{2}$ шг. бульону, прибавить 3 луковицы, петрушки, сельдерея и $\frac{1}{2}$ ф. сырой ветчины, накрыть горшокъ и когда тетерьки разварятся, вынуть

ихъ, подложить муки стертой съ масломъ, перцу, соли, муск. орѣха, подлить винограднаго вина, дать хорошенько увариться, выложить тетерекъ на блюдо и облить этимъ соусомъ.

331.) Тетеръка съ каштанами и горошкомъ.

Нашпиговать и обжарить тетерекъ въ кострюлѣ, прибавить 1 кв. сливокъ, 3 лук. перцу, соли и продолжать варить. Налить на каштаны кипятку, дать имъ развариться и слупать съ нихъ кожу. Горошекъ размочить въ водѣ, всыпать въ соусъ и прибавить стаканъ винограднаго вина и нѣсколько лимонныхъ корокъ. Тетерекъ выложить потомъ на блюдо, облить соусомъ и обложить каштанами.

332.) Тетеръка съ померанцовымъ соусомъ.

Взять 2 тетеръки, очистить нашпиговать

положить въ кострюлю ветчиннаго сала, нарѣз. ломтиками, петрушки, разныхъ кореньевъ, лавроваго листу, положить потомъ тетеръки и облить ихъ бульономъ, стереть нѣсколько масла съ мукою, подмѣшать въ соусъ соку изъ 2 померанцевъ, мускат. цвѣту, соли, померанц. корокъ, немного сахара, прокипятить, разрѣзать тетерекъ и облить ихъ соусомъ, который процѣдить сквозь сито.

333.) Мясо тетерекъ отъ грудей.

Взять 4 тетеръки, обрѣзать мясо съ костей по обѣимъ сторонамъ груди, разрѣзать каждую сторону на 3 части, сшить 3 части одна съ другой связать нитками по обоимъ концамъ. Положить ихъ на блюдо, выжать на нихъ лимоннаго соку, налить ложку горячаго прованскаго масла и оставить лежать на нѣсколько часовъ. Положить потомъ въ

кострюлю 2 ложки масла, сшитыя части мяса посыпаютъ перцемъ, солью, покрыть ломтиками ветчиннаго сала и подогрѣвать на угольномъ огнѣ, налить стаканъ красн. вина, лимоннаго соку, прибавить каперсовъ, шампиньоновъ, муск. цвѣту, прокипятить и облить этимъ соусомъ мясо.

334.) Кулики подъ виннымъ соусомъ.

Взять 6 куликовъ, ощипать ихъ, выколоть глаза, отрѣзать ноги, вынуть кишки и отбросить голову и желудокъ. Положить потомъ въ кострюлю съ ложкою масла, горстью ветчиннаго сала, 2 терт. луковицами, шампиньонами, бульономъ, перцемъ, солью, муск. цвѣтомъ, телячьими потрахами и квартою красн. вина. Закрѣпить кострюлю, поставить вариться; изрубить вынутую внутренность и положить ее въ соусъ. Когда все это хорошенько прокипитъ, положить куликовъ на блюдо и облить этимъ соусомъ.

335.) Рагу изъ куликовъ.

Очистить куликовъ, вынуть изъ нихъ внутренность, положить ихъ въ кострюлю и обжарить въ маслѣ. Разрѣзать грудь на доли, растолочь остальное, крылья, ноги и кости какъ можно мелче въ ступѣ, прожарить съ луковицами и лож. масла, прибавить нѣсколько муки, лимоннаго соку и бульону; процѣдить соусъ сквозь сито и прокипятить съ нимъ мясо. Внутренность изрубить съ масломъ какъ можно мельче, положить въ кострюлю, подлить сливокъ, и обложить массу поджареными ломтиками бѣлаго хлѣба. Рагу кладутъ на блюдо, края котораго обкладываютъ ломтиками.

336.) Жаворонки.

Взять 15 или 20 жаворонковъ, ощипать, очистить, обрѣзать ножки, вынуть осторожно внутренность, не вынимая жиру, изрубить

потомъ 4 луковицы, положить ихъ въ кострюлю съ $\frac{1}{4}$ масла, лимон. сокомъ, перцемъ, муск. цвѣтомъ, подлить бѣлаго вина и нѣсколько ложекъ бульону, кипятить до тѣхъ поръ, когда луковицы разварятся, опустить туда жаворонковъ и держать ихъ въ кострюлѣ отъ 10 до 15 минутъ.

337.) Зайцы подъ соусомъ изъ сливокъ.

Содрать съ зайца кожу, нашпиговать, разрѣзать на 12 кусковъ и обжарить въ горшкѣ съ кореньями, лукомъ, лавровымъ листомъ, солью масломъ. Въ это время надобно ихъ чаще поливать и переворачивать. Подсыпать въ соусъ немного муки, подлить бульону и бѣлаго вина, прибавить перцу, соли, кореньевъ, $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ и прокипятить.

338.) Зайцы на другой манеръ.

Поджариваютъ въ кострюлѣ масло съ мукою и подливаютъ бульонъ; снимаютъ съ зайцевъ кожу, раздѣляютъ на куски и кладутъ въ означенный отваръ съ 4 мелко изр. луковицами и горстью ветчиннаго сала. Когда мясо размякнетъ, прибавляютъ перецъ, соль, $\frac{1}{2}$ кв. красн. вина, ложку каперсовъ, лимон. сокъ, даютъ прокипеть и подаютъ на столъ горячіе.

339.) Еще зайцы.

Очистивъ зайца собрать осторожно кровь, снять кожу, разрѣзать его на части, промыть и положить въ кострюлю; налить штофъ бульону, положить 5 мелко изрѣз. луковицъ, 3 рубленныя сардели, ложку масла, перцу, соли, закрыть горшокъ и поставить вариться. Разжидить кровь 1 кв. красного вина, смѣшать съ соусомъ, прибавить еще, если хо-

тять, ложку уксуса изъ шампиньоновъ и дать немного прокипѣть.

340.) Зайцы подъ снѣгомъ.

Берутъ одного изъ двухъ зайцевъ, отрѣзываютъ задней части мягкое мясо, складываютъ куски плотно одинъ съ другимъ, нащиповываютъ, варятъ въ горшкѣ съ кор. масломъ и выкладываютъ на блюдо. Взбиваютъ отъ 15 до 16 яичныхъ бѣлковъ, обкладываютъ зайцевъ этою пѣною, которую округляютъ и поднимаютъ потомъ, ставятъ въ печь и оставляютъ вариться. При подачѣ на столъ, дѣлаютъ сверху отверстіе. подливаютъ туда вишневаго соуса и обкладываютъ края блюда здобнымъ тѣстомъ.

341.) Рагу изъ жареныхъ зайцевъ.

Разрѣзать остатки отъ гуся на части, рубаютъ кости, кладутъ ихъ въ кастрюлю,

прибавляютъ соусъ изъ-подъ жаркаго, перецъ, соль, лимон. корки, 2 лавр. листа, мелко изрубл. сарделей, ложку каперсовъ, чесноку и нѣсколько лож. бульону, наконецъ поджариваютъ муку съ масломъ, кладутъ въ соусъ, чтобъ онъ билъ ключемъ, даютъ прокипѣть, подсыпаютъ мускатныхъ тертыхъ орѣховъ и подаютъ на столъ.

342.) Фаршированный заяцъ.

Дѣлаютъ фаршъ изъ какой нибудь дичины, рубятъ его мелко съ ветчиннымъ саломъ, прибавляютъ перцу, соли, кореньевъ, шампиньоновъ, 4 яичныхъ желтка и бѣлый хлѣбъ, пропитанный сливками. — Потомъ снимаютъ съ зайца кожу, срѣзываютъ съ задней части мягкое мясо, нащиповываютъ его ветчиннымъ саломъ, обливаютъ заднюю лопатку яйцами и начиняютъ ее фаршемъ такъ, какъ будто бы находились на ней мясо, которое накладываютъ на фаршъ и посыпаютъ

тертымъ хлѣбомъ. Кладутъ на сковороду на-
рѣзанное ломтиками ветчинное сало, а на
него зайца, котораго опять покрываютъ ветч.
саломъ ставятъ въ печь и поливаютъ время
отъ времени уксусомъ. Когда заяцъ пос-
пѣетъ, выкладываютъ его на блюдо и об-
ливаютъ соусомъ изъ каперсовъ или чес-
ноку.

343.) Заяцъ на другой манеръ.

Снявъ съ зайца кожу, разрубить и нас-
коблить его, вынуть всѣ жилки, растолочь
въ ступѣ съ прибавкою 2 горс. шпикку, 1
лож. каперсовъ, 4 или 5 терт. луковицъ и
уксусу. Между тѣмъ взбить $\frac{3}{4}$ ф. масла съ
12 яичными желтками, имѣть въ готовности
2 бѣл. хлѣба, намоченныхъ въ молоко, вы-
жать ихъ и прибавить къ яичнымъ желт-
камъ вмѣстѣ съ толченымъ мясомъ, перцемъ,
солью, муск. цвѣтомъ, смѣшать все хоро-
шенько, подложить пѣны отъ 12 яичныхъ

бѣлковъ и положивъ въ кострюлю, поставить
на 2 часа въ печь. Выложить наконецъ на
блюдо и облить соусомъ изъ каперсовъ.

344.) Передняя часть зайца.

Здѣсь берутъ всѣ тѣ части, которыя от-
рубаютъ отъ зайца, какъ то: ноги, голову,
шею и ребра; рубятъ на мелко, вымываютъ,
обдаютъ кипяткомъ и варятъ съ водою, солью
и лавровымъ листомъ. Поджариваютъ ложку
масла съ мукою, прибавляютъ отваръ изъ-
подъ зайца, чеснокъ, перецъ, соль, коренья,
муск. орѣхъ и вареный картофель. Кладутъ
остатки отъ зайца и даютъ хорошенько про-
кипѣть. Можно также прибавлять коринки,
краснаго вина и сахару, но тогда уже не
нужно класть картофель.

345.) Задняя лопатка серны.

Съ мясистой задней лопатки снимаютъ всѣ
кожистые покровы и нашпиговываютъ ее

ветчиннымъ саломъ, которое надобно прежде обвалять въ кореньяхъ. Кладутъ потомъ въ широкую кострюлю ветчинное сало, нарѣзанное ломтиками, а на него мясо съ горстью тонко изрѣзанныхъ луковицъ, ложкою масла, цѣльными кореньями и оставляютъ вариться, послѣ того выкладываютъ заднюю лопатку на блюдо, подмѣшиваютъ въ соусъ нѣсколько муки, которую поджариваютъ, подливаютъ сливокъ, даютъ прокипѣть, процеживаютъ сквозь сито, подкладываютъ каперсовъ, сарделей, перцу, соли, мускатнаго цвѣту, оставляютъ прокипѣть и обливаютъ этимъ соусомъ мясо.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.

ОГЛАВЛЕНІЕ

ПЕРВОЙ ЧАСТИ.

Введеніе. 3

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ.

ПРИГOTOBИТЕЛЬНОЕ.

Стр.

1. Поджаривать коровье масло. 15
2. Очищать коровье масло. —
3. Поджаривать муку. 16
4. Обваривать муку. —
5. Дѣлать бульонъ. 17
6. Консоме. —
7. Заливное. 18
8. Студень изъ телячьихъ ножекъ. 19
9. Подливка. 20
10. Фрикандели. 21
11. Рыбный фаршъ. —

	Стр.
12. Раковое масло.	22
13. Раковый соус.	23
14. Желтый соус изъ спаржи.	—
15. Очень вкусный соус.	—
16. Сухарики.	24
17. Кипяченое масло.	25
18. Густое масло.	—
19. Соусъ на винѣ.	26
20. Соусъ изъ сарделей.	—
21. Бѣлый горчичный соусъ.	27
22. Соусъ для холоднаго жаркаго.	—
23. Соусъ изъ каперсовъ.	28
24. Луковичный соусъ.	—
25. Соя.	29
26. Растворять рыбій клей.	30
27. Вареные каштаны съ сахаромъ.	—
28. Каштаны для десерта.	31

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ.

29. Супы.	32
30. Дорожный бульонъ.	33
31. Говяжій супъ съ крупами.	34
32. Говяжій супъ съ рисов. пудингомъ.	35
33. Супъ съ макаронами.	37
34. Говяжій супъ съ рубленою бѣлою капустою.	38

	Стр.
35. Щи изъ рубленой кислой капусты.	38
36. Щи изъ крапивы.	39
37. Бураки.	—
38. Щи изъ кислой капусты.	40
39. Щи зеленые.	41
40. Красный супъ.	—
41. Супъ изъ телятины.	42
42. Супъ изъ телячьяго гусака.	43
43. Картофельный супъ съ телятиной.	—
44. Супъ изъ поросятины.	44
45. Супъ изъ копченой ветчины съ желтымъ горохомъ.	45
46. Супъ изъ баранины съ клецками.	46
47. Супъ изъ баранины съ рѣпою.	—
48. Супъ изъ баранины съ зеленымъ хорохомъ.	47
49. Супъ изъ копченой баранины съ рѣпой.	48
50. Супъ изъ курицы съ фрикаделями.	49
51. Супъ изъ курицы съ крупами.	50
52. Супъ изъ курицы съ рубленой бѣлой капустой.	51
53. Супъ изъ курицы съ цвѣтной капустой.	—
54. Супъ изъ курицы съ зеленымъ горохомъ.	52
55. Супъ изъ гусиныхъ остатковъ.	53
56. Гусиные остатки съ клюквой.	—
57. Супъ изъ утокъ съ рѣпою.	54
58. Супъ изъ зайцевъ съ пармезанскимъ сыромъ.	55
59. Пюре изъ рябчиковъ.	—

60. Супъ изъ рябчиковъ.	56
61. Супъ изъ мяса серны.	57
62. Рыбій супъ.	—
63. Супъ изъ налимовъ.	58
64. Супъ изъ корюшки.	59
65. Супъ изъ угрей.	—
66. Супъ изъ угрей съ клецками.	60
67. Супъ изъ линей.	61
68. Пюре изъ рѣпы или изъ рѣзной капусты.	62
69. Супъ изъ кр. кап. съ каштанами.	—
70. Супъ изъ сельдерея.	63
71. Супъ изъ кервеля.	—
72. Супъ изъ щуки.	64
73. Супъ изъ бѣлыхъ бобовъ.	65
74. Супъ изъ чечевицы.	—
75. Супъ изъ тыквы.	66
76. Овсяная каша.	—
77. Супъ изъ черного хлѣба.	67
78. Хлѣбный супъ.	—
79. Супъ съ разболтанными яйцами.	68
80. Шоколадный супъ на винѣ.	—
81. Пѣнящійся супъ.	—
82. Крупной супъ съ молокомъ.	69
83. Крупной супъ съ коров. масломъ.	—
84. Молочный супъ.	70
85. Шоколадный супъ.	—
86. Шоколадный супъ по друг. способу.	71

87. Картофельный супъ.	71
88. Пивной супъ.	—
89. Супъ на винѣ.	72
90. Пивной супъ на другой манеръ.	—
91. Супъ изъ саго.	73
92. Супъ изъ саго со сливками.	74
93. Супъ изъ шиповника.	—
94. Крыжовенный супъ.	—
95. Супъ изъ вишенъ.	75
96. Яблочный супъ.	—
97. Супъ изъ овощей съ клецками.	76
98. Холодный супъ съ лимонами.	77
99. Холодный пивной супъ.	—
100. Холодный вишневый супъ.	78
101. Холодный супъ изъ земляники.	—
102. Холодный молочный супъ.	79

ОТДѢЛЕНІЕ ТРЕТЬЕ.

О в о щ и.

103. Бѣлая капуста.	80
104. Бѣлая капуста на друной манеръ.	81
105. Начиненная бѣлая капуста.	82
106. Начиненная бѣлая капуста на другой манеръ.	—
107. Цвѣтная капуста.	83
108. Цвѣтная кап. подъ кисл. соусомъ.	84

VI

Стр.

109. Красная капуста.	84
110. Красн. кап. съ баран. потрахами.	85
111. Кислая капуста.	86
112. Кисл. кап. подъ щукою и устриц.	—
113. Пластинная капуста.	87
114. Начиненная пластинная капуста.	—
115. Зеленая капуста подъ утками.	88
116. Брюква.	—
117. Брюква съ говядиной.	89
118. Кисель изъ рѣпы.	—
119. Начиненная рѣпа.	90
120. Приготовление рѣпы на другой манеръ.	91
121. Зеленый горохъ съ огурчиками.	—
122. Зеленый горохъ съ сливочн. соусомъ.	92
123. Кисель изъ зеленого гороха.	—
124. Кушанье изъ гороха и кисл. капусты.	93
125. Шпинатъ.	—
126. Салатъ.	94
127. Щавель.	95
128. Цукаты съ копчеными рыбками.	—
129. Турецкіе бобы.	96
130. Перловые бобы.	—
131. Свекольные листья подъ соусомъ.	97
132. Спаржа.	—
133. Спаржа съ поджареннымъ масломъ.	98
134. Огурцы.	—
135. Огурцы съ фаршемъ.	99
136. Картофель.	—

VII

Стр.

137. Картофель съ горчицей.	100
138. Картофельный кисель.	—
139. Картофельныя груши.	101
140. Начиненный картофель.	102
142. Бѣлые бобы съ говядиной.	103
143. Бѣлые бобы на другой манеръ.	—
144. Начиненныя луковицы.	104
145. Артишоки.	—
146. Артишоки съ зеленымъ горохомъ.	105
147. Паровые овощи.	106

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

КАЛБАСЫ.

148. Калбасы.	107
149. Калбасы изъ телячьяго мяса.	—
150. Холодныя свиныя калбасы.	108
151. Лифляндскія калбасы съ печенкою.	109
152. Кровяная калбаса.	—
153. Кишки, начиненныя крупой.	110
154. Рисовая калбаса.	111
155. Калбасы изъ баранины.	—
156. Сосиски.	112
157. Копченныя калбасы.	—
158. Копченныя калбасы по друг. манеру.	113
159. Приготовление калбасъ на Брауншвейгскій манеръ.	—

VIII

Стр.

160. Копченныя свиныя калбасы.	114
161. Стразбургскія калбасы.	115
162. Тонкія Стразбургскія калбасы.	—
163. Калбасы на особенный манеръ.	116
164.	—
165. Сыръ изъ мозговъ.	117
166. Студень изъ телячьихъ головъ.	118
167. Начиненный свиной желудокъ.	—
168. Свиной желудокъ на другой манеръ.	119
169. Калбасы изъ бычачьихъ языковъ.	120
170. Маленькія калбасы безъ кишокъ.	121
171. Духовая говядина.	122
172. Говядина подъ соусомъ.	123
173. Говядина съ рисомъ.	—
174. Говядина съ рисомъ и изюмомъ.	124
175. Говядина на Англійскій манеръ.	—
176. Жареная говядина или ростбифъ.	125
177. Шпиговая говядина.	126
178. Паровая говядина.	127
179. Жареная говядина отъ реберъ.	—
180. Залевная говядина.	128
181. Жареный заяцъ.	129
182. Битое заячье мясо.	—
183. Бифтексъ.	130
184. Вареное битое мясо.	131
185. Битая говядина скатанными трубочками.	—
186. Тертая битая говядина.	132
187. Битое мясо наскоро.	133

IX

Стр.

188. Битое мясо на блюдѣ.	134
189. Говядина на манеръ приготовляемый гор- цами.	135
190. Бычачьи языки.	—
191. Говяжьи потроха.	136
192. Говяжьи губы и ноги.	137
193. Коровье вымя.	—
194. Коровье вымя (a la Blancheri).	138
195. Венегреть.	139
196. Коровьи языки съ яблоками.	—
197. Чиненныя языки.	140
198. Телятина подъ соусомъ.	141
199. Жареная телятина.	142
200. Телятина съ пивомъ.	—
201. Фрикасе изъ телятины.	143
202. Телятина съ рисомъ.	144
203. Фрикасе изъ телячьей грудины.	—
204. Телятина на особый манеръ.	145
205. Телятина съ устрицами.	146
206. Телятина съ молоками.	—
207. Телятина съ лимоннымъ сокомъ.	147
208. Задняя часть телятины, нашпигованная со- леными огурцами.	—
209. Фаршированная жареная телятина.	148
210. Паровая телячья грудинка.	149
211. Начиненная телячья грудинка.	150
212. Битая телятина.	151
213. Битая телятина на другой манеръ.	—

X

Стр.

214. Битая телятина, приготовленная наскоро.	152
215. Жареная битая телятина, свернутая тру- бочками.	153
216. Карбонадъ.	—
217. Карбонадъ на другой манеръ.	154
218. Фаршированный карбонадъ.	155
219. Рагу изъ жареной телятины.	—
220. Рагу изъ телятины на другой манеръ.	156
221. Фрикандели изъ жареной телятины.	157
222. Гаше изъ телятины.	—
223. Жареная телячья печенка.	158
224. Печеная телячья печенка.	159
225. Начиненная телячья печенка.	—
226. Телячья печенка приготовленная наскоро.	160
227. Вареная телячья голова.	161
228. Печеная телячья голова.	162
229. Начиненная телячья голова.	163
230. Телячьи почки.	—
231. Телячьи почки на другой манеръ.	164
232. Жареные телячьи ножки.	165
233. Телячьи ножки подъ соусомъ.	—
234. Блюдо изъ телячьихъ мозговъ.	166
235. Телячье сладкое мясо съ устрицами.	—
236. Сладкое телячье мясо подъ соусомъ.	167
237. Печеное сладкое мясо.	168
238. Сладкое мясо въ кожѣ.	—
239. Баранина съ каперсами.	169
240. Фрикасе изъ баранины.	170

XI

Стр.

241. Жареное баранье фрикасе.	171
242. Баранина съ морковью.	—
243. Баранина съ картофелемъ.	172
244. Баранина на другой манеръ.	173
245. Жареная молодая баранина съ тминомъ.	174
246. Задняя часть баранины на другой манеръ.	—
247. Баранина съ рисомъ.	175
248. Пареная баранина.	176
249. Задняя часть баранины, приготовленная на манеръ дичины.	177
250. Баранья грудинка съ можжевельными яго- дами.	178
251. Жареная говядина съ поливкой.	—
252. Фаршированная плечная лопатка баранья.	179
253. Рагу изъ баранины.	180
254. Карбонадъ изъ баранины.	—
255. Карбонадъ на другой манеръ.	181
256. Фаршированный карбонадъ.	—
257. Холодные бараньи ножки.	182
258. Жареная баранья голова.	183
259. Бараньи языки.	184
260. Бараньи языки на другой манеръ.	185
261. Вареные окорока.	—
262. Окорока на Испанскій манеръ.	186
263. Окорока съ разными приправами.	—
264. Окорока жареные на вертелѣ.	187
265. Жареные на вертелѣ окорока на другой манеръ.	188

XII

	Стр.
266. Печеные окорока.	188
267. Окорока на манеръ паштета.	189
268. Фрикасе изъ поросятъ.	191
269. Студень изъ поросятины.	—
270. Руладъ изъ поросенка.	192
271. Свиныя ноги въ студни.	193
272. Свиная задняя лопатка.	194
273. Задняя лопатка на другой манеръ.	195
274. Приготовить голову домашней свиньи на манеръ дикой.	—
275. Цыплята подъ соусомъ.	197
276. Цыплята подъ соусомъ на другой манеръ.	—
278. Цыплята подъ соусомъ еще на другой манеръ.	198
278. Цыплята со сливками.	199
279. Цыплята съ цвѣтною капустой.	—
280. Цыплята съ лукомъ.	200
281. Начиненныя куры.	201
282. Старая курица съ рисомъ.	202
283. Куры подъ соусомъ изъ каперсовъ.	—
284. Куры съ сморчками.	203
285. Куры съ сарделями.	—
286. Куры съ горошкомъ и раками.	204
287. Куры съ крыжовникомъ.	205
288. Гусь подъ хрѣномъ.	—
289. Гусь подъ соусомъ съ рѣпой.	206
290. Гусь съ бѣлыми грибами.	207
291. Гусь съ капустой.	208

XIII

	Стр.
292. Молодые гуси подъ соусомъ.	208
293. Фаршированный гусь.	209
294. Пареный гусь.	210
295. Рагу изъ жаренаго гуся.	211
296. Остатки отъ гуся.	—
297. Гусиный студень.	212
298. Утка подъ соусомъ.	213
299. Утки подъ рѣпою.	—
300. Молодые утки со спаржею и раками.	214
301. Утки съ устрицами.	215
302. Фаршированныя утки.	216
303. Утки съ рисомъ на Англійскій манеръ.	—
304. Дикіе утки подъ соусомъ.	—
305. Дикіе утки со сморчками.	217
306. Каплуны подъ соусомъ.	218
307. Фаршированный каплунъ.	219
308. Рагу изъ жареныхъ каплуновъ.	220
309. Каплунъ на манеръ boeuf a la mode.	221
310. Заливной каплунъ.	—
311. Каплунъ на другой манеръ.	222
312. Каплунъ съ каштанами.	223
313. Каплунъ запеченный въ тѣстѣ.	224
314. Голуби подъ соусомъ.	225
315. Голуби на другой манеръ.	226
316. Голуби съ рисомъ.	227
317. Разваренные голуби.	—
318. Голуби подъ соусомъ на другой манеръ.	228
319. Рагу изъ жареныхъ голубей.	229

320. Рябчики съ устрицами и сарделями.	229
321. Рябчики на другой манеръ.	230
322. Рябчики подъ соусомъ.	231
323. Рябчики съ оливками и каперсами.	232
324. Гашированные рябчики.	—
325. Рагу изъ рябчиковъ, ...	233
326. Заливные рябчики, ...	234
327. Куропатки подъ соусомъ.	235
328. Куропатки со сливками.	236
329. Куропатки съ трюфелями.	237
330. Тетерьки подъ соусомъ.	—
331. Тетерька съ каштанами и горошкомъ.	238
332. Тетерька съ померанцевымъ соусомъ.	—
333. Мясо тетерекъ отъ грудей.	239
334. Кулики подъ виннымъ соусомъ.	240
335. Рагу изъ куликовъ.	241
336. Жаворонки.	—
337. Зайцы подъ соусомъ изъ сливокъ.	242
338. Зайцы на другой манеръ.	243
339. Еще зайцы.	—
340. Зайцы подъ снѣгомъ.	244
341. Рагу изъ жареныхъ зайцевъ.	—
342. Фаршированный заяцъ.	245
343. Заяцъ на другой манеръ.	246
344. Передняя часть зайца.	247
345. Задняя лопатка серны.	—

